This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

UC-NRLF
$B 232 013

DER OBSTZÜCHTER

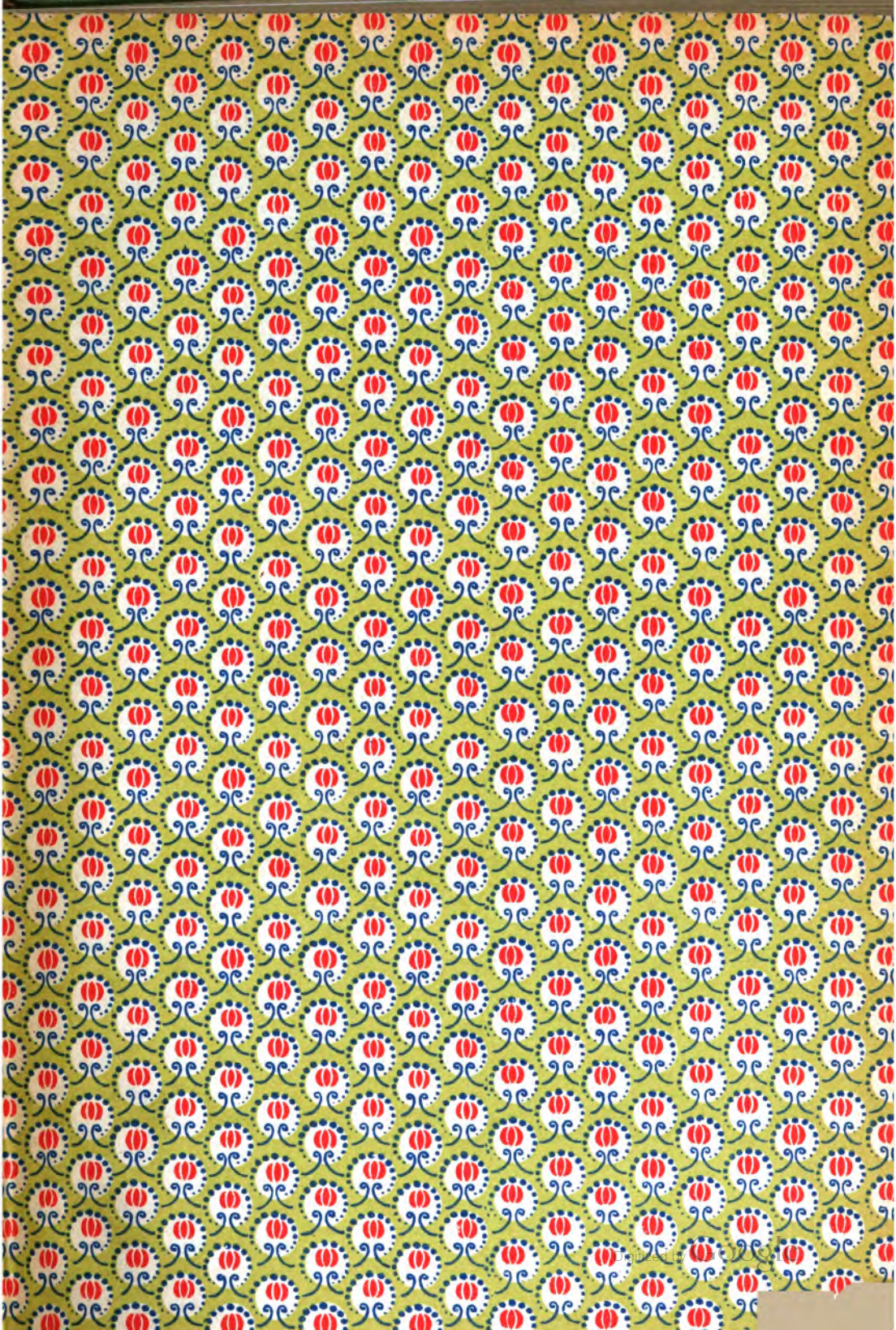
HERAUSGEGEBEN
VON
JOS. LÖSCHNIGG

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google



o o o o

Dresdener Gartenwerkzeug-Fabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A-92 Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. **Volle Garantie für jedes Stück.**

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger**, Baumschulen, **Handlhof**, Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Douein) 1 Krone einjährige Veredlungen auf Wildlinge (Stammbildner) 20 Heller, solche auf Zwergunterlage 25 bis 30 Heller und kräftige, 2jährige, verpflanzte **Obstwildlinge** versendet

Schulleiter Seidler in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Tausch gegen Bienenvölker und Bienenwohnungen.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule Jos. Mazánek in Soudná Post Jičín (Böhmen).

Digitized by Google

Mitteilungen der Redaktion!

Wir bringen den geehrten Lesern zur gefälligen Kenntnis, daß außer unserem alten Bekannten, dem Verfasser der Sonntagsgespräche, Herrn Buritz, die Herren Fachlehrer Otto Brüders in Marburg und Richard Weigl in Krems ständige Mitarbeitschaft übernommen haben. Ersterer hat die Rubrik, „Das Jahr des Obstzüchters", letzterer jene der „Rundschau" übernommen. Außer diesen haben viele Herren Fachkollegen aus der ganzen Monarchie die Mitarbeitschaft zugesagt.

Die Veranstaltung einer Studienreise

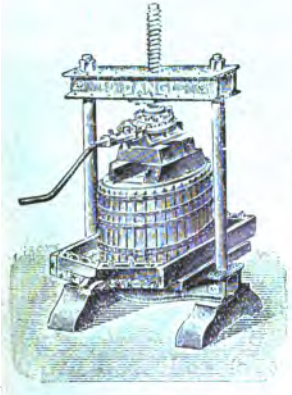
über Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg, die Schweiz, die Rückreise über Tirol, Kärnten, Steiermark, in der Dauer von etwa 14 Tagen im September 1905 ist für Interessenten des Obstbaues seitens des Herausgebers geplant.

Jene, welche die Absicht haben, diese Studienreise mitzumachen, wollen dies mitteilen, damit bei den einzelnen Behörden um Unterstützung angesucht wird. Die Kosten der ganzen Reise dürften sich per Person auf 150 bis 200 Kronen belaufen. — Das genaue Programm wird später bekannt gegeben werden.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl

Gleisdorf in Steiermark

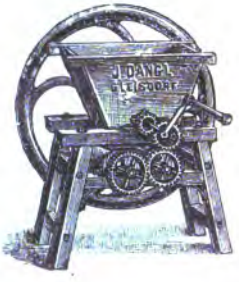


empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.



Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Frh. v. Ecker'schen
Baumschulen
St. Gotthard, Post Andritz
(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Ein Lehrling

wohlerzogen, fleißig und strebsam, wird für die schulgerecht betriebene Obstbaumschule in Hintersdorf Nr. 19 bei St. Andrä im Hagental sogleich aufgenommen und tüchtig ausgebildet.

Josef Stich
Baumschulbesitzer.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Die **Obstbaumschule**
des **Georg Feiertag** in **Kohrbach**, Post **Sieghartskirchen**, Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof
Dr. K. Tausch
Rosswein, Post **Kötsch**, Steiermark.

Digitized by Google

Der Obstzüchter

Zeitschrift

für die

Gesamt-Interessen

des

Obstbaues.

Organ des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig
n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Korneuburg.**

III. Jahrgang.

Korneuburg 1905.

Druck von F. N. Vernay, Wien, IX. Mariannengasse 17.

Digitized by Google
LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Artikel.

Neujahrsgruß 1
Gelber Bellefleur 1
Einheitsverpackung für Niederösterreich (mit Schluß) 2, 19
Das Buschobst 7
Wie schützen wir unsere Weine vor Krankheiten? 8
Schöner von Boskoop 17
Landwirte, betreibet Obstbau! 18
Nachtrag zur Obstweinbereitung in der Schweiz 25
Welche Kronenform ist für die Hochstämme die beste? 27
Bosc's Flaschenbirne 37
Der Apfelblütenstecher (mit Schluß) . . 38, 58
Die Obstplantagen des Herrn Schmitz-Hübsch 41
Warum muß die Baumkrone ausgelichtet werden? 45
Transportwagen für Mostobst 47
Regentin 57
Eine neue Handspritze 63
Der amerikanische Obstbau 63
Die Borkenkäfer 64
Geflammter Kardinal 73
Der Kalkgehalt des Bodens und dessen hohe Bedeutung im Obstbau (mit Fortsetzung) 74, 92, 113
Werkzeuge der Baumpflege 76
Einiges über den Schnitt der Apfelbäume . 77
Welche Fehler müssen bei der Anlage von Obstgärten vermieden werden? (Mit Fortsetzung) 78, 158, 171
Große Kasseller Reinette 89
Ueber den Obstbau im Weinklima (mit Fortsetzung) 90, 111, 149
Einiges über das Sortieren, Verpacken des Obstes in Nordamerika 95
Schutz der jungen Obstbäume 97
Pastorenbirne 110
Der Transport des Tafelobstes per Wagen 112
Die Bereitung moussierender Obstweine (Champagner) (mit Schluß) . . . 114, 152
Festgruß 125
Bericht über die Tätigkeit des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines von 1880—1905 126
Der Obstbau Niederösterreichs (mit Zusammenstellung der Obstbaupflanzungen der Straßen Niederösterreichs; niederösterreichisches Normalsortiment und Obstverwertungsstelle) 134
Zusammenstellen der Obsttransportfässer . . 151
Obstanlagen der Domäne Kutjevo (mit Schluß) 155, 173
Baumanns Reinette 165
Zwetschenmus oder Powidl 166
Landsberger Reinette 182
Die Baumleiter 187
Herzogin von Angoulême 198
Luftreinigungs- und Gär-Spundapparat . 198
Einfluß der Bodenlockerung auf die Entwicklung der Obstbäume 200
Eine Methode zur Vertilgung des (Borkenkäfers) und Blausiebs-Weidenbohrers . . 202
Das Verschließen der Obstkörbe 205
Das Imprägnieren des Holzes 205

Rundschau.

Obstbaukurse 11
Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines 12
Obstbaukurse für Volks- und Bürgerschullehrer 12
Der Obstmarkt in Stuttgart 12
Obstpreise 12, 31
Sortenwahl für Oberösterreich 30
Der steiermärkische Landtag 30
Personalnachrichten 31
Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel in Tirol 31
Obstbaukurse für Lehrpersonen in Niederösterreich 49
Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg 50
Baumwärterkurse in Niederösterreich . . . 50
Förderung des Obstbaues in Niederösterreich 50
Obstbau-Ausstellung der Stadt Zwettl . . 67
Neujahrssitte in England 50
Franz Jozst† 81
Herbstausstellung, Wien 82
Fürsorge des niederösterreichischen Landes-Ausschusses für den Obstbau 82
Apfelernte in Frankreich 82
Adreßbuch für den Gartenbau und die verwandten Zweige in Österreich-Ungarn . 82
Aprikosenernte in Syrien 83
Erste niederösterreichische Obstmosterei für das Viertel ober dem Wienerwald in Mauer-Öhling 102
Pomologisches Jahr in Vorarlberg . . . 102
Bericht über den Verlauf der Obstblüte St. Kunigund, Steiermark 121
Mäder, Vorarlberg 121
Pottenbrunn, Niederösterreich 121
Pulkau, Niederösterreich 121
Einführung von Baumwärtern in Niederösterreich 146
Friedrich von Schiller's Vater ein Pomologe und Gartenaufseher 161
Preisausschreibung 162
Landwirtschaftliche Winterschulen in Korneuburg, Tulln, Oberhollabrunn 162
Obst- und Gemüseverwertungskurs in Marburg 162
Konkursausschreibung 162
Abgabe der Obstbäume in Steiermark . . 176

Digitized by Google

84014

Seite
Spezialgrogramm 177
Sprechabende über das Gesamtgebiet des Gartenbaues 177
Prüfung der Obst- und Weingartenspritzen 1905 192
Niederösterreichische Landes-Wein- und Obstbauschule in Krems 193
Fromme's österreichischer Gartenkalender für das Jahr 1906 193
Bestimmung der Obstsorten 209
107. Ausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien 209
Aus der k. k. Gartenbaugesellschaft 209
Zur Beachtung 209

Oesterreichische Pomologen.

Josef Schmidberger, Chorherr des Stiftes St. Florian, einer der größten Pomologen Oesterreichs 32
Dr. Georg Liegl zu Braunau am Inn in Oberösterreich 52
Josef Runkel, Stiftsobergärtner zu Kremsmünster 68
Joh. Bapt. Hofinger 83
Wolff Helmhard Freiherr von Hochberg . 83
Johann Peschel 85
Wilhelm Klenert 122
Edgar Freiherr von Ecker 194

Sonntagsgespräche.

Das Obst als Nahrungsmittel 14
Ueber die Bodenmüdigkeit 34
Vom Nachpflanzen in alten Obstgärten . . 54
Das Bespritzen mit Kupferkalkbrühe . . . 71
Von den Spalierbäumen I 85
Von den Spalierbäumen II 106
Der Obstmost als Volksgetränk 123
Vom Landes-Obstbauvereine 147
Von der Stammfäule 163
Von der Obstverwertung 178
Vom Walnußbaum 195
Von der Düngung der Obstbäume 209

Kleine Mitteilungen.

Die Anpflanzung einzelner Obstbäume . . 12
Spätgepflanzte Obstbäume 12
Esset Obst! 12
Jaucherinnen im Obstgarten 13
Moose und Flechten an der Rinde 31
Bergamotte 31
Die Baumstangen 51
Abstammung und Ableitung einiger Fruchtnamen 51
Nützliche Käfer 67
Baumsalbe 67
Resultate der Engerlingbekämpfung mit Schwefelkohlenstoff 103
Der Wert des Apfels 162
Frostspanner-Bekämpfung 163
Der Apfel bei den alten Germanen . . . 163
Zur Wühlmäusevertilgung 163
Wert- und Rentabilitätsberechnung der Obstkulturen 177
Schöne Tat eines Franzosen 178

Sprechzimmer.

Pomona, Göttin des Obstbaues, Gemahlin des Vertumnus 13
Vertumnus, Schutzgott des Obstbaues, Gemahl der Pomona 14

Fragekasten.

15, 36, 55, 87, 121, 179, 211

Mitteilungen des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

10, 27, 48, 65, 80, 98, 118, 145, 160, 189, 207

Mitteilungen des steiermärkischen Obstbauvereines.

29, 49, 81, 100, 120, 160, 175, 190, 208

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Jänner 1905. Nummer 1.

Neujahrsgruß.

Nicht bloß die grüne Sommerszeit
Kommt uns mit heller Lust entgegen,
Auch wenn's vom Himmel Flocken schneit,
Sprießt uns noch tausendfacher Segen,
Und unbeachtet fast und leis'
Schließt endlich sich des Jahres Kreis.

Ist auch zur Reife nicht gediehn
Jedweder Wunsch, ist manch Verlangen,
Wie nah' es der Erfüllung schien,
Doch in Erfüllung nicht gegangen,
Gefrost! Was unerreichbar war,
Bringt uns vielleicht das neue Jahr.

Ist ernst der Wille, froh der Sinn,
Ist jung das Herz, doch alt die Treue,
Bringt stets die Zukunft noch Gewinn
Und das Vergangene erweckt nicht Reue.
Ein Prosit drum zum neuen Jahr
Und Glück und Segen immerdar!

Gelber Bellefleur.

Von J. Löschnig.

Der gelbe Bellefleur, auch Metzgers Kalvill genannt, ist ein Gartenbaum für günstige Obstlagen. Er stammt aus dem Staate New-Jersey in Amerika. Sowohl in seiner Heimat Amerika, als auch in Europa, wo er in den Dreißigerjahren eingeführt wurde, ist er verbreitet, allgemein bekannt und geschätzt.

Der Baum wächst mäßig, bildet eine mittelgroße, dünnästige, breitpyramidale, etwas hängende Krone. In der Baumschule läßt er sich bei günstigen Bodenverhältnissen immerhin zu Hochstämmen ohne Zwischenveredlung erziehen, obwohl vielerorts die Veredlung in die Krone bereits erwachsener Bäume (Stammbildner) vorgezogen wird. Bezüglich seiner Ansprüche an den Boden, scheint er noch mit etwas trockenem Boden vorlieb zu nehmen, obwohl dann seine Empfindlichkeit gegen Mehltau, Blutlaus 2c. eine derart große wird, daß von einer rentablen Kultur nicht mehr gesprochen werden kann. Die reiche Tragbarkeit, sowie die volle Schönheit und Güte der Früchte erreicht der gelbe Bellefleur in einem guten, mäßig feuchten Boden. Wein- und Winterweizenklima bilden bei vorgenannten Böden sein Verbreitungsgebiet. Die Empfindlichkeit des Baumes gegen die Blutlaus ist eine große.

Die Frucht ist groß, kantig, zitronengelb, sonnenwärts zuweilen gerötet. Das Fruchtfleisch ist mürbe, gelblich, würzig im Geschmack. Der gelbe Bellefleur reift im November und läßt sich bis ins Frühjahr (März) ohne zu welken aufbewahren.

Digitized by Google

Der Schnitt ist sowohl an den Leitzweigen als auch an den Fruchtzweigen lang auszuführen, da die seitlichen Augen gerne austreiben und er an langen Fruchtruten die beste Fruchtbarkeit entwickelt. Außer für Hochstämme ist der Baum auch zur Heranzucht von Pyramiden und Spalieren geeignet.

Fig. 1. Gelber Bellefleur.

Der gelbe Bellefleur ist ein hochedler Tafelapfel, welcher infolge der Güte, Schönheit und der leichten Verkäuflichkeit der Frucht, sowie der reichen Tragbarkeit des Baumes zahlreich angepflanzt zu werden verdient.

Einheitsverpackung für Niederösterreich.

Von J. Löschnig.

Motto: Die Rentabilität des Obstbaues liegt im richtigen Sortieren und gutem Verpacken.

Eine gute, geschmackvolle Verpackung und ein sorgfältiges Sortieren ist der Grundpfeiler eines geregelten, sicheren Obstabsatzes. Im Sortieren und Verpacken des Obstes zeigt sich die Intelligenz des Obstzüchters, zeigt sich der Fortschritt des Obstbaues in einem Lande. Wie in jedem Unternehmen ist auch im Obstbau der

Digitized by Google

Absatz der erzeugten Produkte der schwierigste Teil desselben. Aber auch vom Standpunkte des Obstförderers muß der Obstverpackung die größte Bedeutung beigemessen werden. Verschaffen wir den Produkten des Obstbaues einen geregelten, sicheren und guten Absatz, welcher nur bei einer entsprechenden Verpackung möglich ist, so werden die Obstzüchter von selbst zur Vermehrung der Baumbestände und zu einer besseren Pflege der Bäume greifen.

In richtiger Würdigung der großen Bedeutung einer guten und einheitlichen Verpackung versammelten sich am 18. November 1904, alle niederösterreichischen Landes-Fachorgane in Krems und einigten sich nach einem Referate des Landes-Obstbauinspektors für nachstehende Einheitsverpackung für das Land Niederösterreich. Bei der Aufstellung dieser Einheitsverpackung suchte man nicht nach Neuerungen, sondern war bestrebt, bereits Erprobtes und Bewährtes, wo es auch herstammen mag, einzuführen. Wie die Düsseldorfer Ausstellung gezeigt hatte, war von sämtlichen Ländern, was die Verpackung und das Sortieren anbetrifft, das Land Tirol obenan. Die Spielereien einzelner aus Deutschland, Frankreich in den vorgeführten Verpackgefäßen und Verpackungen könnten höchstens für Liebhaber einige Bedeutung haben; handelsmäßige Verpackungen waren dies nicht. Durch diesen Umstand war die Frage einer Regelung der Verpackung schon bedeutend vereinfacht. Durch die Berufung des ersten Obstpackers der Obstproduzenten-Genossenschaft in Meran nach Krems zur Vornahme von Demonstrationen im Verpacken wurde die Frage nun vollständig gelöst. Das Land Niederösterreich hat eine Einheitsverpackung für das Kernobst erhalten. Sache eines jeden Obstzüchters ist es nun, dieselbe aus eigenem Interesse bei sich einzuführen. Wir können diese Verpackungsmethode umsomehr empfehlen, als dieselbe außer in Tirol, wo sie seit 100 Jahren üblich ist, schon in Steiermark eingeführt ist und wahrscheinlich alle anderen Länder diesem Beispiele folgen werden.

Mit der Verpackung Hand in Hand muß ein richtiges Sortieren und sorgfältig vorgenommene Ernte gehen.

Wenn auch diesmal die Ernte nicht in die Besprechung gezogen wird, so sei jedoch auf einen meistens gänzlich unbeachtet gelassenen Fehler hingewiesen. Die Arbeiter, welche die Ernte vornehmen, müssen kurzgeschnittene Nägel haben. Es ist unglaublich, wie viel Früchte bei Nichtbeachtung dieses die sogenannten Nagelstiche bekommen. Es sind dies so ⌒ geformte, nach einigen Wochen nach der Ernte sichtbare, braune Beschädigungen.

A. Verpackung der Äpfel.

Die Äpfel werden je nach der Qualität einzelner Sorten und nach der Größe der Früchte verschieden eingepackt. Man unterscheidet:

I. Kabinettware. Als solche werden Früchte von den feinsten Tafelsorten, wie weißer Winterkalvill, gelber Bellefleur, Ananas Rette., Karmeliter Rette., Kanade Rette, und andere mit diesen gleichwertige Sorten, angesehen. Umfang der Früchte beträgt 24 cm oder darüber, oder die ganze Handlänge und drei Finger.

Der Umfang der Früchte ist über Kelch und Stiel zu messen, damit sowohl die Höhe der Frucht, als auch die beiden Seiten berücksichtigt werden. Die Früchte der Kabinettware müssen vollkommen gleich groß und vollkommen makellos sein.

Die Packung geschieht in flachen, 40 cm langen, 33 cm breiten und 9 cm tiefen Kisten (siehe Fig. 2 und 3). Das Nettogewicht der Früchte einer Kiste beträgt 2 bis 2½ kg; Fassungsraum einer Kiste sind 16 Früchte. Die Verpackung selbst ist je nach der Bestimmung der Früchte verschieden.

Doppelt eingewickelt zuerst in weißes, dann in färbiges Seidenpapier für gewöhnliche Sendungen an Privatkäufer. Nicht eingewickelt, in Papierwolle oder in

Digitized by Google

feine weiße Watte verpackt für Sendungen an Delikatessenhandlungen, für Ausstellungen und Präsente.

Die Kistchen werden zuerst mit weißem halbfeinen Papier von allen vier Seiten belegt, dann mit Papierwolle oder Papierschnitzel locker gefüllt. In diese Wolle kommen die Früchte, und zwar hohe Früchte flach, so daß sie spitzwinkelig auf die Seiten des Kistchens stehen; flache Früchte werden senkrecht mit dem Kelch nach aufwärts gestellt. Bei Verpackungen in Watte kommt auf die Papierwolle feine, weiße Watte (siehe Fig. 2). Nach der Verpackung werden die Früchte mit einer Lage grober Watte zugedeckt, etwas Papierwolle darauf gegeben, das Papier darüber geschlagen und der Deckel mit vier dünnen aber ziemlich langen Nägeln befestigt. Beim Versand mehrerer Kistchen von der Kabinettware, kommen dieselben in Überkisten. Die Brettstärke der Kistchen ist verschieden. Die beiden 33 cm langen Seitenbretter haben eine Stärke von 10 mm, die 40 cm langen Bretter, sowie der Boden und Deckel haben eine Stärke von 6 mm. Die Kistchen sind bis auf den Deckel ungehobelt. Es sei noch einmal hervorgehoben, daß als Kabinettware nur die Früchte

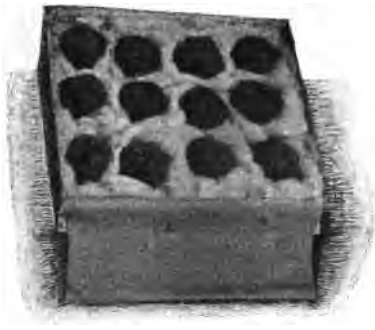


Fig. 2. Ein Kabinettkistchen von weißem Winterkalvill in Watte gepackt, offen. Dieselben könnten auch in Papierwolle gepackt werden.

Fig. 3. Die verschiedenen Verpackgefäße. A große, B kleine Kiste. C und D Kabinettkisten von der Seite und von oben. F großes Faß, G kleines Faß.

der allerfeinsten Tafelsorten mit der angegebenen Größe gelten. In Niederösterreich können wohl hauptsächlich nur Früchte von Zwergbäumen in Betracht kommen.

II. Kistenware. Als solche gelten Früchte von guten Tafelsorten, sowie jene der besten Sorten, insoferne sie durch ihre geringere Größe nicht als Kabinettware

Digitized by Google

verwendet werden können. Mindere Sorten, wie Chrysovsker, Rosenapfel, Brünnerling und ähnliche, können nicht als Kistenware versendet werden.

Von der Kistenware sind zwei Qualitäten zu unterscheiden:

a) Reine Kistenware. Vollkommen makellose Früchte mit einem Umfang von 20 bis 21 cm oder die Handlänge und zwei Finger.

b) Schöngefleckte Kistenware. Dazu gehören Früchte verschiedener Größe mit Ausnahme sehr kleiner, von selben Sorten wie bei reiner Kistenware, behaftet mit kleinen, nicht weitergreifenden und sich vergrößernden Fehlern.

Fig. 4. Zwei Frauen vom Haufen wickelnd. Die eingewickelten Früchte werden in den Korb gelegt und weiter zum zweiten Wickeln gegeben.

Die Packung der Kistenware geschieht in großen und in kleinen Kisten (siehe Fig. 3).

Die große Kiste ist 83 cm lang, 35 cm breit und 38 cm tief. Sie faßt 450 bis 500 Stück Früchte, welche in sechs Lagen gepackt werden. Das Bruttogewicht der Kiste beträgt je nach der Schwere der verpackten Früchte 55 bis 60 kg.

Die kleine Kiste ist 66 cm lang, 30 cm breit und 31 cm tief. Sie faßt 190 bis 210 Stück Früchte, die in fünf Lagen gepackt werden und hat ein Bruttogewicht von 34 bis 40 kg.

Der Preis des Obstes soll womöglich nach Kiste gestellt werden und ist daher notwendig, daß die Kisten genau die angeführte Größe haben.

Die Packung für die reine Kistenware geschieht folgendermaßen:

Die Kisten werden zuerst an den Seiten mit grober Watte, dann mit halbfeinem, weißem Packpapier belegt. Auf dem Boden kommt halbfeine Holzwolle. Auf die Holzwolle wird gleichfalls Packpapier gegeben. Die Packung der Kiste erfolgt immer von links nach rechts, von der entfernteren Seite zu sich, und zwar in Reihen, die Früchte halb aufgestellt. Jede Frucht ist zweifach einzuwickeln; zuerst in weißes, dann in färbiges Papier. Für eine Kiste muß für ein und dieselbe Sorte die gleiche Farbe verwendet werden.

Fig. 5. Ein die Früchte einwickelnder Junge. A das Körbchen mit eingewickelten, B mit einzuwickelnden Früchten. Am Schoße das Wickelpapier. Die linke Hand wird ruhig gehalten, mit dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand werden die Früchte gedreht.

Digitized by Google

Bei gemischten Kisten, das sind Kisten mit verschiedenen Sorten, kommt für jede Sorte eine Farbe zur Verwendung. Für das Einwickeln der Früchte sollen nach Möglichkeit Frauen verwendet werden. Eine Person wickelt weiß, zwei färbig, da beim zweiten oder färbigen Wickeln viel fester zusammengedreht wird, so daß ein doppelter Zeitaufwand erforderlich ist.

Die Frauen sitzen dabei auf niedrigen Schemmeln, haben das Wickelpapier am Schoß, nehmen die zu wickelnden Früchte mit der linken Hand aus einem Korb von links und legen sie mit der rechten nach rechts in einen zweiten Korb (siehe Fig. 4). Neun Frauen wickeln in zehn Minuten 500 Stück Früchte, welche in derselben Zeit von einem geübten Packer verpackt werden müssen. Das Wickeln geschieht derart, daß die Früchte mit dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand gedreht, während die übrigen Finger der rechten Hand den unteren, die linke Hand den oberen Wickel herstellt (siehe Fig. 5). Die flachen Früchte werden nach der flachen Seite, die hochgebauten nach der Länge eingewickelt.

Zwischen den einzelnen Lagen werden Papierwolle oder Papierschnitzel gegeben, desgleichen auf die oberste Lage. Umschlagen des Papieres und der Watte und Zunageln der Kiste beschließt die Arbeit. Die gefleckte Kistenware wird ebenso gepackt, nur bleibt die Polsterung mit Watte weg.

Fig. 6. Obst in Fässern vor dem Verschlusse.

III. Faßware. Zur Faßware werden Früchte von bereits angeführten Tafelsorten von geringerer Größe, sowie Wirtschaftssorten, Chrysovsker, Rosenäpfel, Brünner und andere gleichwertige Sorten verwendet. Bei der Faßware unterscheidet man:

1. Erste Faßware. Vollkommen makellose, gleich große Früchte. Der Umfang der Früchte muß möglichst gleich groß sein. Die Tafelobstsorten haben einen Umfang von 18 bis 20 cm oder eine ganze Handlänge mit einem Finger. Die Wirtschaftssorten müssen gleichfalls mindestens diesen Umfang haben, können jedoch bei größeren Früchten gleichmäßig größer sein.

2. Zweite Faßware. Vollkommen makellose und gleich große Früchte. Der Umfang der Früchte beträgt 16 bis 18 cm oder eine Handlänge. Schönheitsfehler, wie Korkwarzen, kleine Schäden, welche am Baume entstehen, werden nicht als Fehler angesehen.

3. Gefleckte Faßware bilden große und kleine Früchte gemischt, welche mit kleinen Fehlern behaftet sind. Als kleine Fehler werden kleine ausgeheilte Beschädigungen, kleine Schorfflecken, trockene Wurmstiche 2c. angesehen.

4. Marktware. Alle in die früheren Klassen nicht einfallenden Früchte werden in die Marktware gegeben. Aus der Marktware kann noch eine Klasse ausgeschieden werden, das ist die Mostware.

In die Marktware kommen somit Früchte aller Größen, wenn sie mit größeren Fehlern behaftet sind. Als solche werden Mißbildungen, Schorfflecken, Wurmstiche, ausgeheilte Druckflecken 2c. angesehen, insoferne der Fehler sich nicht vergrößert und ein Verderben der Früchte herbeiführen kann.

Früchte mit ansteckenden Fehlern werden im Haushalte verwendet.

Die Verpackung der Früchte geschieht entweder in großen oder in kleinen Fässern. Die Faßware wird nicht gewickelt. Für I. und II. Faßware werden die Fässer zuerst mit Watte und dann mit Packpapier belegt, für die übrige Faßware werden die Fässer nur mit Papier belegt. Auf dem Boden wird eine zwei Finger dicke

Digitized by Google

Polsterung mit Holzwolle gegeben, welche mit einem Bogen Papier zu bedecken ist. Es ist stets darauf zu sehen, daß die Früchte nie mit Holzwolle in Berührung kommen, da sie sonst fleckig werden. Die Früchte sind nun mit kleinen Körbchen vorsichtig in das Faß zu füllen. Sobald das Faß über die Hälfte voll ist, wird durch Schütteln desselben den Früchten die passende Lage gegeben. Die Füllung des Fasses mit Obst geht bis auf den oberen Rand des Fasses. Nun wird Papier darüber gegeben, eine Lage Holzwolle darauf gebreitet, das Packpapier und Watte darüber geschlagen und das Faß auf die Presse gestellt. Ohne Faßpresse ist die Verpackung in Fässern nichts wert. Mit der Faßpresse wird der Deckel gleichmäßig bis zum Fasse herabgedrückt.

Fig. 7. Obstfaß auf der Faßpresse. Die Faßpresse wird gleichmäßig und beiderseits gleichzeitig angezogen.

Nun muß der Randreif des Fasses abgenommen, der zweite Reif bis an den Rand gelockert werden. Ist dies geschehen, so wird der Deckel mit der Presse vollends eingepreßt und die beiden Reifen angetrieben.

Nachdem man die Faßpresse entfernt hat, wird der festgemachte Deckel noch mit vier Nägel festgemacht und mit einem eingelegten und festgenagelten Reifen befestigt. Die vollen Fässer sind liegend aufzubewahren und auch liegend sei es mit der Bahn oder Wagen — zu transportieren.

VI. Mostobst. Das Mostobst, mag dasselbe von Mostobstsorten stammen oder durch das Sortieren vom edlen Obste gewonnen worden sein, wird frei im Wagen verladen oder in Säcken verpackt, versendet.

(Fortsetzung folgt.)

Das Buschobst.*)

Diese Form, welche sich neuerer Zeit wieder mehr und mehr einzubürgern beginnt, ist nichts Neues. Vor uns liegt „Neues allgemeines Garten-Magazin", Monatsblätter für Gartenbau, vom Jahre 1807, Weimar. Man findet darin, daß man hinsichtlich der Form, Hoch- und Halbhochstämme, Pyramiden, Buschbäume, sowie Spaliere und Kordons schon genau unterschied. Noch weiter; es ist sehr interessant, wie schon damals der hochverdiente Pomologe und Obstzüchter Pastor Sickler und andere warnen, einen Buschbaum vollständig frei wachsen zu lassen. Sie empfehlen, die Buschbäume beim Pflanzen zu beschneiden, eventuell noch einmal dann aber nur auszuputzen, wenn es notwendig ist. Wenn wir dazu noch anführen, daß man einjährige Veredlungen oder Pyramiden auf Zwergunterlage als Pflanzmaterial verwendet, daß hiezu nur sehr fruchtbare Sorten zu verwenden sind und

*) Zugleich Beantwortung diesbezüglicher Anfrage.

Digitized by Google

daß der Boden ständig bearbeitet werden soll, sowie daß sich Buschobstanlagen nur für gute klimatische Verhältnisse eignen, hätten wir das Wichtigste über diese Kultur gesagt.

Fig. 8. Kirschapfel-Buschbaum, zehnjährig.

Im Bilde führen wir einen Buschbaum des Kirschapfels aus den Anlagen des Herrn W. Klenert, Baumschulenbesitzer in Graz, vor. Genannte Baumschule versendet soeben den Jahreshauptkatalog, auf welchen wir besonders aufmerksam machen. L.

Wie schützen wir unsere Weine vor Krankheiten?

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

Das Wichtigste einer guten Kellerwirtschaft ist das stete Vollhalten aller mit Wein gefüllten Fässer, insbesondere gilt dies bei Jungweinen. Eine Vernachlässigung dieser so wichtigen Arbeit trifft am empfindlichsten den alkoholärmeren Obstwein, während der stärkere Traubenwein sich in der Regel selbst schützen kann. Während der Gärung bildet die dabei entstehende Kohlensäure den nötigen Schutz, da sie, schwerer als die Luft, den Faßraum über dem Wein ausfüllt. Hört die Gärung auf, so müssen wir den weiteren Schutz durch das Vollhalten der Fässer besorgen. In dem Vollhalten der Fässer erblicken wir ein gewaltiges Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten des Weines, welches uns vor großen Verlusten schützen kann. Der Aufwand an Mühe, Zeit und Geld, welchen eine rationelle Obstweinbereitung erfordert, kann durch Außerachtlassung der viel geringere Mühe verursachenden zeitgemäßen Auffüllarbeit gänzlich vergebens sein.

Ein Teil des Weines verschwindet aus dem Fasse, d. h. er verdunstet, man bezeichnet dies mit dem Namen Schwund. Der Schwund ist sehr verschieden, bei den Jungweinen unter sonst

Digitized by Google

gleichen Verhältnissen größer als bei fertigen Weinen, bei hoher Temperatur und trockener Kellerluft, bei Verwendung kleiner Fässer, sowie ferner bei Benützung dünnwandig, aus wenig dichtem Holze erzeugter Fässer größer, als unter den entgegengesetzten Verhältnissen. Ebenso ist er größer bei neuen Fässern, bei welchen die Verdunstung nicht durch die Weinsteinkruste verzögert wird. Auch die schlechte Fügung der Faßdauben und eine lebhafte Ventilation des Kellers hat eine bedeutendere Verdunstung des Weines und einen größeren Schwund zur Folge.

Diese Ausführungen zeigen, daß der Schwund nicht nur in ein und demselben Keller, sondern auch bei ein und demselben Fasse verschieden sein kann.

An die Stelle des verdunsteten Weines tritt die Luft, welche durch das Auffüllen wieder verdrängt werden muß. Wird nicht aufgefüllt, so entwickeln sich verschiedene Krankheitsfermente (besonders Kuhnen- Essigpilze) und führen den Wein dem raschen Verderben zu.

Viele Krankheitskeime kommen schon durch die Trauben in den Most und Wein, werden aber bei richtig durchgeführter Gärung und ganz besonders bei Anwendung von Reinhefe der überlegenen Kraft der Hefe als zu schwach im Kampfe — unterliegen. Damit ist aber nicht gesagt, daß alle Krankheitserreger vernichtet sind. Eine Anzahl Keime wartet gewissermaßen im Zustande der Ruhe eine günstige Gelegenheit ab, um sich weiter zu entwickeln und im Weine nach der Gärung, nachdem sie mit der Hefe nicht mehr zu kämpfen haben, sehr unangenehme Krankheiten hervorzurufen. Durch das stete Vollhalten der Fässer sind aber den luft-, oder besser gesagt, den sauerstoffbedürftigen Pilzen in ihrer Entwicklung Schranken gezogen. Wir beugen einer Krankheit vor. Aber auch alle Kellerarbeiten müssen mit der größten Reinlichkeit durchgeführt werden, damit keine Krankheitskeime in den Wein gelangen.

Bei Nichtvollfüllen schwacher Weine macht sich in der Regel zuerst der Kahmpilz (Mycoderma vini) an der Oberfläche des Weines durch ein weißes Häutchen (Schleier) bemerkbar. Diese die Oberfläche des Weines überziehende Decke wird immer kräftiger und dicker, endlich wird sie undurchsichtig, spaltet oder kräuselt sich und ist von gelblichweißer Farbe. Die älteren Teile setzen sich mit der Zeit, besonders bei Erschütterungen, zu Boden.

Es gibt sehr viele, die dem Auftreten der Kuhnen gar keine Bedeutung beilegen und darin auch keinen Nachteil für den Wein erblicken. Wenn auch diese Krankheit als eine der am wenigsten gefährlichen Krankheiten des Weines zu betrachten ist und in der Regel am leichtesten behoben werden kann, so dürfen wir nicht vergessen, daß die Qualität des Weines darunter leidet. Aber auch der Umstand, daß die Kahmpilze meistens von Essigpilzen begleitet sind, mahnt uns zur Vorsicht. Durch die Kahmpilze wird der Alkohol des Weines teilweise zerstört, wodurch der Wein immer schwächer wird. Gleichzeitig verschwinden aromatische Stoffe und es treten an deren Stelle Zersetzungsprodukte des Alkohols, welche neben Kohlensäure und Wasser entstehen und dem Wein einen schwer zu beschreibenden, schalen, faden und unangenehmen Geruch und Geschmack geben. Die Säure des Weines wird durch die Kahmpilze gleichfalls angegriffen und vermindert, wodurch der Wein für die Entwicklung des Essigpilzes geeigneter gemacht wird.

Übrigens wird die Reife des Weines durch Unterlassung des Nachfüllens keineswegs immer beschleunigt. Die Kuhnendecke, welche solche Weine zumeist bald bedeckt, nimmt allen Sauerstoff für sich in Anspruch. Bei starker Kuhnenbildung kann auch durch Hinuntersinken der Kuhnen ein Trüb- und Flockigwerden eintreten, welches sich auch bei unvorsichtigem Auffüllen oder Ablassen eines kahmigen Weines einstellen kann. Unsere Aufgabe soll daher sein, durch rechtzeitiges und regelmäßiges Auffüllen der Weine dieser Krankheit vorzubeugen. Sind aber durch Vernachlässigung Kuhnen aufgetreten, so muß man trachten, dieselben aus dem Fasse zu entfernen oder zu töten und nachher das Faß spundvoll zu erhalten. Wenn die Kuhnen noch nicht zu sehr überhand genommen haben, entfernt man sie dadurch aus dem Fasse, daß man dasselbe durch einen mit dem Halse unter die Kuhnendecke reichenden Trichter vorsichtig unter fortwährendem seitlichen Klopfen mit einem Schlögel auffüllt und durch schwaches Ueberfließenlassen herausbringt. Ist die Kuhnenbildung etwas stärker aufgetreten, so empfiehlt sich, vor dem Ausfüllen und Überfließenlassen die Kahmbürste anzuwenden. Die Kuhnendecke darf aber weder zu nahe noch zu weit vom Spundloch entfernt sein. Die Kahmbürste muß langsam und nur auf der Oberfläche des Weines gedreht werden, ohne daß sie in den Wein merklich hineinragt. Vor dem Vollfüllen muß auch die innere Umgebung des Spundloches mit der Bürste gereinigt werden.

Vor jedesmaligem Einführen der Kahmbürste muß dieselbe mit Wasser gründlich gereinigt werden. Füllt man in der nächsten Zeit regelmäßig und in kurzen Zwischenräumen auf und verwendet man einen in den Wein hineinreichenden, längeren Spund, so hat man bald mit den Kuhnen nicht mehr zu kämpfen. Das letzte Auffüllen mit etwas feinem Sprit oder einer Lösung von schwefliger Säure in Alkohol 2c. um die Pilze zu töten, kann wegen der Umständlichkeit und Kostspieligkeit als nicht unumgänglich notwendig weggelassen werden. Ist die Entwicklung der Kuhnen schon sehr weit vorgeschritten, so ist es am zweckmäßigsten, den Wein vorsichtig in ein schwach eingeschwefeltes Faß abzuziehen. Der Rest kann filtriert und als Arbeiterwein oder Haustrunk verwendet werden.

Digitized by Google

Allzu leichte Weine können durch Verschnitt mit alkoholreicheren Weinen vor zu schneller Kuhnenbildung geschützt werden. Ist ein vollkommenes Auffüllen nicht möglich, oder kommt das Faß in Verzapf, so kann man die Kuhnenbildung durch Schwefeleinschlag hintanhalten. Zu häufiges oder zu starkes Einbrennen ist aber von erheblichen Nachteilen begleitet, so daß wir uns damit nur für kurze Zeit bedienen sollen. Auch die Kuhnenschützer können uns vor dieser Krankheit auf bald längere, bald kürzere Zeit verschonen. Hat man diese Vorrichtung nicht, so ist das Abziehen in kleinere Fässer unbedingt notwendig. Auch der in Flaschen aufbewahrte Wein kann unter Umständen kahmig werden, wenn diese aufrechtstehend an einem warmen Orte aufbewahrt werden. Ein Paraffinüberzug des Korkes oder die horizontale Lagerung der Flaschen verhindert dies.

Einer viel gefährlicheren Krankheit, der wir durch Vernachlässigung der Weine, besonders durch nicht Vollhalten der Fässer begegnen können, ist der Essigstich, hervorgerufen durch den Essigpilz (Mycoderma aceti). Obwohl diese Krankheit als die unangenehmste Weinkrankheit bezeichnet werden muß, trifft man sie dennoch sehr häufig bei Weinen an, die direkt der Vernachlässigung und Unsauberkeit der Pflegearbeiten des Weines ihre Entstehung verdankt.

Wie machtlos der Praktiker dieser gefürchteten Krankheit gegenübersteht, dürfte wohl bekannt sein, da oft alle Mittel nur vorübergehend oder überhaupt nicht wirken und bei vorgeschrittenem Stadium dieser Krankheit uns kein anderer Ausweg, als daraus Essig zu machen, übrig bleibt. Ein Verschneiden des stichigen Weines mit gesundem, um den Essigstich zu verdecken, ist — wenn derselbe nicht rasch verbraucht wird — höchst gefährlich. Vorher sollte der Wein erhitzt, das heißt pasteurisiert werden, damit die Essigpilze getötet werden. Häufig empfiehlt man auch, die stichig gewordenen Weine durch Neutralisation der Essigsäure mittels kohlensaurem Kalk oder kohlensaurem wie doppelkohlensaurem Kali 2c. herzustellen. Bei Zusatz von solchen Entsäuerungsmitteln zu stichigen Weinen wird aber nicht die Essigsäure, sondern die Weinsäure, der Weinstein und zum Teil vielleicht auch die Äpfelsäure und Bernsteinsäure neutralisiert. Wollen wir daher die Essigsäure in einem stichigen Weine neutralisieren, so müßten wir den Wein vollkommen entsäuern, was nicht möglich ist, da er dann gänzlich untrinkbar wäre. Weiteres über die Essigpilze ist aus der Nr. 3, 4 und 5 des „Obstzüchters" pro 1904 ersichtlich. Die Bekämpfung dieser Krankheit sollte vor allem wieder in Vorbeugungsmitteln, in der Verhinderung ihrer Entstehung beruhen, wie schon bei den Kahmpilzen besprochen wurde. Aber auch durch das Waschen der Früchte, durch Beseitigung des faulen Obstes und nicht zu langes Stehenlassen des Trosses unter gewissen Vorsichtsmaßregeln, sowie ferner durch rechtzeitiges Abziehen der Weine vom Geläger und Verwendung von nur gesundem Füllwein zum Auffüllen, sowie endlich durch die Benützung von stets reinem Geschirr und ebensolchen Geräten 2c. können wir gleichfalls vielen Krankheiten vorbeugen.

Zur Kenntnis. Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich beziehen den „Obstzüchter" unentgeltlich.

Die p. t. Vereinsmitglieder werden ersucht, jeweilige Adreßänderungen baldmöglichst mitzuteilen, um Störungen in der Zusendung des Vereinsorganes zu vermeiden. — Die Vereinskanzlei befindet sich: Wien, I. Schauflergasse 6; Sprechstunden jeden Donnerstag (Feiertage ausgenommen) von 12 bis 2 Uhr nachmittags.

Daselbst sind zu beziehen:

a) „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" von Fachlehrer Josef Löschnig, mit vielen Abbildungen und kolorierten Tafeln zum Preise von K 3 mit portofreier Zusendung.

b) Baumscheren (Modell Gaucher) für Vereinsmitglieder zum ermäßigten Preise von K 3·30 ohne Porto. Anmeldung bei der Geschäftsleitung.

Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich, am 15. Dezember 1904. Vorsitzender: Vorstand Abt Alex. Karl, anwesend die Herren Vorstand-Stellvertreter Müller, die Ausschußräte Haberl, Kargl, Dr. Klotzberg, Künzl, Löschnig, Sandhofer. Der Sitzung wohnt bei: Herr Landes-Weinbaudirektor Reckendorfer; Entschuldigt die Herren: Dr. v. Gohren, Arthold, Lechner, Wagenhütter, Trilety. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 20. Oktober l. J., wurde verlesen und verifiziert.

Digitized by Google

1. Einläufe und Mitteilungen:

a) Ausschußrat Künzl teilt die Erkrankung des Herrn Geschäftsleiters Trilety mit und bringt den Wunsch desselben, wegen Zurücklegung seiner Funktion, zur Kenntnis. Nach längerem Meinungsaustausche erklärte sich Herr Ausschußrat Löschnig bereit, die Funktion als Geschäftsleiter nach definitiver Zurücklegung zu übernehmen.

b) An Reiseauslagen im Jahre 1904 werden dem Herrn Geschäftsleiter Trilety K 400 zugesprochen.

c) Erlässe des k. k. Ackerbauministeriums über die Enthebung und die Ernennung Sr. Exzellenz des Herrn Ackerbauministers.

d) Der Redaktion des Vereinsorganes „Der Obstzüchter" werden zur Versendung von Probenummern, behufs Gewinnung von Vereinsmitgliedern, K 100 bewilligt.

e) Ausschußrat Löschnig macht Mitteilung über den in Krems abgehaltenen Obstverpackungskurs.

f) Das Ansuchen der Obst- und Weinbauschule in Krems um Überlassung von Obstverwertungsgeräten wird, im Hinblick auf die große Zweckmäßigkeit, bewilligt.

g) Die Auslagen für Obstmost, welcher für Kostzwecke bei der Monatsversammlung durch Ausschußrat Löschnig in der Schweiz erworben wurde, werden genehmigt.

h) Ein Schreiben der k. k. Bau-Expositur Horn, womit der Verdienstbetrag für die ausgeführte Pflanzung auf der Reichsstraße angewiesen wurde, wird zur Kenntnis genommen.

2. Ausschußrat Löschnig referiert über die Abhaltung von Obstbaukursen im nächsten Jahre und beantragt, von Kursen für Lehrer und Baumwärter teilweise Umgang zu nehmen, da dieselben seitens des niederösterreichischen Landes-Ausschusses abgehalten werden, dagegen aber Kurse für Baumwärter in tunlicher Zahl zu zwei Tagen abzuhalten. Die Verlautbarungen darüber werden folgen.

3. Der vorgetragene Kassabericht über die Vereinsgebarung bis Ende November wird genehmigend zur Kenntnis genommen.

4. Wird beschlossen die Abhaltung einer Monatsversammlung am 19. Jänner 1905, um ½5 Uhr abends, im Saale der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien, I. Schauflergasse Nr. 6. Herr Obstbau-Inspektor Löschnig wird dabei einen Vortrag halten über zweckmäßige Verpackung des Obstes unter praktischer Vorführung der Methode.

Schluß der Sitzung ½5 Uhr nachmittags.

Die Vereinsleitung ersucht höflichst, die Mitgliederbeiträge von K 2 ehestens mittels des dieser Nummer beiliegenden Erlagscheines in das k. k. Postsparkassenamt einzuzahlen.

Der entsprechend ausgefüllte Empfangsschein dient zugleich als Mitgliedskarte.

Jene p. t. Vereinsmitglieder, welche noch mit dem Mitgliederbeitrag pro 1904 im Rückstande sind, wollen ihre Pflicht erfüllen.

Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines.

Donnerstag, den 19. Jänner 1905, findet um ½5 Uhr nachmittags im Sitzungssaale der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien, I. Schauflergasse 6, die erste diesjährige Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines statt. Gegenstand der Versammlung bildet ein Vortrag des niederösterreichischen Landes-Obstbau-Inspektors über die Einheitsverpackung in Niederösterreich, mit praktischer Vorführung der ganzen Arbeiten im Sortieren und Verpacken, von der feinsten Kabinettware bis zur Faßverpackung.

Obstzüchter! Erscheint zahlreich, das richtige Sortieren und gute Verpacken sind zwei Hauptbedingungen einer rentablen Obstkultur.

Obstbaukurse. Im Frühjahre 1905 finden in Niederösterreich zahlreiche, zwei Tage dauernde, Obstbaukurse in einzelnen Gemeinden statt. Die Kurse sind ausschließlich praktisch mit den nötigen Erläuterungen an Ort und Stelle. Die Arbeiten erstrecken sich auf das Pflanzen, Pflegen junger und alter Bäume, Düngung, Verjüngen, Veredlung und Bekämpfung der wichtigsten Schädlinge. Am Abend werden Veredlungsübungen an Weiden geübt. Die Kursleiter bringen Werk-

Digitized by Google

zeuge, Edelreiser, Baumwachs 2c. mit. — Die Gemeindevorsteher und Kasinoobmänner wollen um Abhaltung dieser unentgeltlichen Kurse beim niederösterreichischen Landesausschusse ehestens ansuchen.

Desgleichen veranstaltet der niederösterreichische Landes-Obstbauverein solche Kurse durch seine Baumwärter.

Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines. Am 19. Dezember 1904, bei der Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines, hielt der Vizepräsident dieses Vereines, Herr Hugo M. Müller, einen fesselnden Vortrag über die Erfahrungen der Düsseldorfer Ausstellung. Der äußerst interessante und lehrreiche Vortrag fand einen ungeteilten Beifall. Dem Vortragenden sind die Obstbauverhältnisse sämtlicher Länder aus eigener Anschauung bekannt. In Amerika, Belgien, Frankreich, Rußland, Deutschland, überall ist er bekannt und nur dadurch war es ihm möglich, die treffenden sachlichen Vergleiche zu machen. — Auf die Einzelheiten hoffen wir später zurückzukommen.

Bei dieser Versammlung brachte der niederösterreichische Landes-Obstbauinspektor Obstweine der Wädenswiler und Wyttenbacher Mostereien-Genossenschaft zur Verkostung. Die Weine haben den vollen Beifall der Anwesenden gefunden.

Obstbaukurse für Volks- und Bürgerschullehrer werden im laufenden Jahre, wie bisher, an den niederösterreichischen Landesfachanstalten abgehalten. Die Gesuche um Stipendien sind durch die k. k. Bezirksschulräte an den niederösterreichischen Landesausschuß zu richten.

Der Obstmarkt in Stuttgart auf dem Nordbahnhofe hat im Jahre 1904 trotz der außerordentlich günstigen Ernten ein bedeutendes Angebot ausländischen Obstes zu verzeichnen. Während zuerst hauptsächlich die Schweiz hieran partizipierte und Anfang Oktober täglich 10 bis 30 Waggons Mostobst zuführte, trat später Frankreich sehr in den Vordergrund, denn es standen am 19. Oktober auf dem Nordbahnhof im ganzen 222 Waggons zur Verfügung, von denen allein 108 Waggons auf Frankreich kamen. Beispielsweise erzielte französisches Obst Mk. 300 bis 480 pro 10.000 kg (200 q), italienisches Obst Mk. 440—480, Schweizer Obst wurde mit Mark 500—540 bezahlt und rheinländisches sowie hessisches mit Mk. 500 bis 560.

Obstpreise. In Wien bestanden am Kärntnertormarkte von 11. bis 12. Dezember 1904 nachstehende Obstpreise Kanada-Rette. 28—80 h, Krysovsker 20—48 h, Tiroler Rosmarin 32 h bis K 1·20, steier. Maschanzker 20—40 h, graue Reinetten 16—48 h, weißer Tafelapfel 28—64 h, Haslinger 14—32 h. — Kaiserbirnen 48—96 h, Tirolerbirnen 50—96 h. — Mispeln 24—32 h, Nüsse 40—60 h, Pflaumenmus 40—48 h.

In Prag: Äpfel 12—60 h, Birnen 20—60 h, Nüsse 48—84 h (italienische?).

Die Preise verstehen sich per Kilogramm von dem niedrigsten bis zu den höchsten erzielten Preisen.

Die Anpflanzung einzelner Obstbäume. Man kann häufig die Beobachtung machen, daß allein stehende Obstbäume zwischen Häusern oder in von anderen Gärten ferner liegenden Hausgärten wenig tragen oder ganz unfruchtbar sind. Die Ursache der geringen Fruchtbarkeit ist häufig auf die Befruchtung zurückzuführen. Nach den Naturgesetzen ist zur Erzielung von Früchten die Befruchtung der Blüten möglichst durch den Blüterstaub eines anderen Baumes, einer anderen Sorte notwendig. Trotz eines großen Blütenreichtums tragen daher die Bäume, wenn zur Kreuzbefruchtung keine Gelegenheit ist, wenig Früchte. Es ist daher besser, einige Sorten bei solchen Anpflanzungen zu verwenden.

Spätgepflanzte Obstbäume. Die Feuchtigkeit, ein wichtiger Faktor bei frischgepflanzten Bäumen, kann durch das Bedecken der Baumscheiben mit Mist, Laub, Lohe u. dergl. vor dem Verdunsten geschützt werden. Ganz insbesondere ist das Bedecken der Baumscheiben mit derartigen Materialien am Platze bei Bäumen, welche spät ausgepflanzt werden.

Esset Obst! Infolge der günstigen Obsternte ist Gelegenheit zum vermehrten Obstgenuß geboten. Da gilt es, den großen Heilwert des Obstes recht zu würdigen. Noch immer besteht das Vorurteil, Obst sei Luxus, denn es habe keinen rechten Nährwert. Das ist ein Irrtum. Alle Obstarten enthalten reichlich Zucker und auch etwas Eiweiß. Unersetzlich durch andere Nahrungsmittel ist ihr Gehalt an blutbildenden, mineralischen Salzen, sowie an aromatischen Fruchtsäuren. Diese begründen den noch viel zu sehr

Digitized by Google

unterschätzten diätetischen Wert der Obstfrüchte. Denn sie lösen viele Krankheitsablagerungen (harnsaure Salze) im Körper auf, regen Appetit und Verdauung wohltätig an. Saftiges Obst stillt den Durst und erfrischt Gesunde und Kranke. Für Kinder gibt es nichts Köstlicheres. Nur muß man reifes und gutes Obst kaufen; die Ausgaben dafür sind nützlicher als für alles andere, viel teurere Nahrungs- und Genußmittel. Eine Art Obstkur bewahrt vor vielen Krankheiten und läßt sich ohne Zeitverluste im Berufe durchführen. Man esse jedoch Obst nicht unmäßig zwischen den anderen Mahlzeiten, nicht mit schwerverdaulichen saueren und sehr fetten Speisen zusammen. Obst und Bier schließen sich in der Regel aus. Obst, Milch und Brot gehören zusammen.

Jauchekrinnen im Obstgarten. Vielerorts wird die aus Ställen u. s. w. abfließende Jauche in offener ungepflasterter Rinne in den Obstgarten geleitet, wo sie irgendwo versickert. Hiedurch wird nun aber der Boden mit einer Menge unvergorener und deshalb schädlicher Stoffe gesättigt, so daß die an dieser Stelle befindlichen Bäume vielfach schwer darunter zu leiden haben, sehr häufig auch ganz eingehen. Die Bäume werden wurzelfaul und zeigen dieses durch Gelbwerden der Blätter. Abzuhelfen ist da nicht mehr viel, denn derartig kränkelnde Bäume gehen meist ein, ehe die Ursache der Erkrankung erkannt und beseitigt wurde. Wo der Fehler rechtzeitig wahrgenommen wird, da hilft noch tiefes Umgraben, verbunden mit einer Kalkdüngung. Die groben Schollen bleiben unzerkleinert liegen, die in den Garten fließende Jauche muß dann selbstverständlich abgeleitet und in Gruben aufgefangen werden, wo sie nach dem Vergären besser zu verwenden ist.

Lehrmeister.

Von J. Löschnig.

Soweit die menschliche Geschichte reicht und noch ehe von einer Bodenkultur die Rede ist, findet man schon die Obstbäume als gesuchte Begleiter des Menschen. Anfangs dürfte wohl der Mensch es selber gewesen sein, welcher die Nähe des Obstbaumes aufsuchte und dort Aufenthalt nahm. Später, immerhin aber lange vor Moses Zeiten, wo das Pflanzen bekannt war, nahm der Mensch die Fruchtbäume überallhin mit und suchte durch stete Vervollkommnung in der Pflege den Ertrag zu verbessern. Wenn Moses seinem Volke im 19. Kapitel des 3. Buches, Vers 23 bis 25, sagt: „Bei der Pflanzung sollen die Bäume beschnitten, darauf drei Jahre ungestört wachsen gelassen, im vierten darf keine Frucht gebrochen werden und erst im fünften Jahre ist der Genuß derselben erlaubt!“ so bestätigt dies, daß man schon vor Jahrtausenden eine geregelte Obstkultur kannte. Von den ältesten, in das mystische Dunkel gehüllten Zeiten, bis an den heutigen Tag fanden sich Männer, welche sich der Obstbäume besonders annahmen. Diesen Förderern des Obstbaues ist die hohe Entwicklung des heutigen Obstbaues zu danken. Nur durch den Umstand, daß einer die Erfolge des anderen benützend weiter strebte, war es möglich, so weit zu kommen, und diesem Umstande wird es zu danken sein, wenn der Obstbau eine derzeit ungeahnte Entwicklungsstufe erreicht.

Fig. 9. Pomona, Göttin des Obstbaues, Gemahlin des Vertumnus.

Wenn wir dieser Förderer, mögen sie Kaiser, Könige, Fürsten, Priester, Bürger oder Bauern gewesen sein, die zur Hebung des Obstbaues oder zur Verbreitung des Wissens, durch Wort oder Schrift beigetragen haben, gedenken, so erfüllen wir eine pietätvolle Pflicht. Ihr Wirken ist uns zu Nutzen gekommen.

Digitized by Google

Wir glauben daher der Zustimmung unserer Leser sicher zu sein, wenn wir in dieser Spalte der ehemaligen Förderer des Obstbaues gedenken. Die Reihenfolge nach der Bedeutung, Zeitalter oder in irgend einer anderen Weise einzuhalten, erscheint uns unmöglich. Die Besprechung soll daher in einer zwangslosen Reihenfolge erfolgen und jedesmal für sich einen Abschnitt bilden. An die geehrten Mitarbeiter und Leser richten wir aber die Bitte, uns zu unterstützen, damit wir auch der Förderer des heimischen Obstbaues von lokalen Gebieten der Vergessenheit entziehen und ihnen unser Andenken bewahren. Soweit es nur möglich ist, Bilder zu bekommen, wollen wir dieselben bringen.

Fig. 10. Vertumnus, Schutzgott des Obstbaues. Gemahl der Pomona.

Pomona und Vertumnus, Schutzgötter des Obstbaues im Altertume. Wie die Mythen erzählen, wurde in Italien zur Zeit der Regierung des Procas, Königs der Albaner, die Obstkultur von einem Weibe, „Pomona", eingeführt und verbreitet. Diese wohltätige Handlung, welche die damals lebenden Menschen zu schätzen wußten, bewog sie, die Pomona unter die Götter zu versetzen und sie zur Göttin des Obstbaues zu machen. Sie soll in Etrurien, dem ersten kultivierten Lande in Italien gelebt und auch unter dem Namen Nötia verehrt worden sein. Letzterer Name dürfte ihr wahrer Name gewesen sein. Neben der Pomona wird die Verbreitung des Obstbaues in Italien auch einem Manne, dem Vertumnus zugeschrieben. Man stellte diesen der Pomona als Gemahl zur Seite. Er war ein König der Tuscier und wurde als solcher unter die Götter versetzt. Zur Zeit der Sonnenwende wurden in ganz Italien Vertumnalia ihm zu Ehren gefeiert und bei diesem Feste nur Fruchtopfer dargebracht.

Das Obst als Nahrungsmittel. „Gott sei Lob und Dank, daß d' Feiertag endli amal vorbei san!" Mit diesem Stoßseufzer nahm der Rupf Naz am Stammtische beim Grünbaumwirt Platz.

„Was hast denn geg'n d' Feiertag?" fragte ihn der Rixinger. „Von mir aus kunnt'n in der Woch'n siebane sein."

„Wurd'st schon a andersch red'n," antwortete ihm der Rupf Naz, „wann a so a Schübl Kinder eahn're hung'rig'n Mäuler aufreißat'n als wia bei mir dahoam. No dazua d' Weihnachtsfeita! Z'erscht san amal zwoa Fasttag, wo s' nix Ornd'lichs in Magen kriag'n. Drauf kimmt 's Christkindl — und iatzt wird einibampft, was nur Platz hat: Guglhupf, Wuchtl, Strudl, Zuckerl und waß der Teixl was no für allerhand Naschereien und Schleckereien. Und das geht so lang fort, bis s' voll san zum Auseinanderspringen. War's a Wunder, wann eahna schlecht wurd'? Richti: In Stephanitag bemirk i schon z' Mittag, daß der Michl, mein drittjüngster Bua, koan Biss'n anrührt und ganz kasweiß im G'sicht wird. Kam leg i mi nach'n Ess'n auf d' Of'nbank und tram so für mi hin, geht d' Heulerei schon an. G'jammert hat der Bua, zum d' Erbarmen! Schia hab'n ma g'moant, sein letzt's Stündl hat g'schlag'n. Weil's gar net braver hat werd'n woll'n, bin i endli uma Boda g'rennt. Und was war's? Nix als a verdorb'ner Mag'n! Nachdem eahm der Boda was zum Aführ'n eingeb'n hat' is er in andern Tag wieder pumperlg'sund g'wes'n. Herentgeg'n, i sag's, wia's wahr is, wann meine Kinder z' Weihnacht'n no 'mal solchene Schleckerei'n kriag'n, dann will i meinetweg'n Simplizius hoaß'n!"

Digitized by Google

„Mein Gott," sagte der Hanslbauer, „Kinder san's halt; mit was soll ma eahna denn sunst zum Christkindl a Freud' mach'n?"

„Das is do leicht", beantwortete der Dirnegger die Frage des Hanslbauers. „Hast schon amal a Kind g'seg'n, was net mit alle zwa Händ zuagreift, wannst eahm an Apfel oder a Birn schenkst? No alsdann! Is das net a Fingerzoag für solchene Eltern, die eahnan Kindern anstatt die g'sundheitsschädlich;n Naschereien was anders schenk'n möcht'n?"

„Glaubst, daß eahna 's Obst besser a guat tuat?" fragte der Rupf Naz.

„Ob i 's glaub? Mann, wann i nur all's so g'wiß wissat, wia das! Is denn 's Obst net die reinste, natürlichste, gesündeste Speis', die uns der liebe Herrgott schenkt? Kannst dir was Appetitlicher's denk'n, als die saftstrotzend'n Kersch'n, die rotbackig'n Aepfel, die hönigsüaß'n Birn', die köstlich'n Marill'n und Pferscha?"

„Und do gibt's Leut' gnua, die ka Obst net ess'n mög'n", warf der Rixinger ein.

„Das woaß i eb'nso guat wia du", entgegnete der Dirnegger. „I will dir aber a glei sag'n, von woher das kimmt. Das san moast solchene Mensch'n, denen eah Gaumen durch die viel'n Spirituos'n und andere scharfe Sach'n ganz ag'stumpft is. Eahn're Nerv'n san schon so z'rütt', daß durch anfache, natürliche Speis'n nimmer g'kitzelt werd'n. Die Mensch'n, die a solchene Leb'nsweis' führ'n, bild'n aber Gott sei Dank nur a g'ringe Minderheit, denn sunst war's g'fehlt. I hab' amal g'les'n: „Je g'sünder und natürlicher sich a Volk zum Ernähr'n versteht, desto leistungsfähiger wird's auf jed'n Gebiet des Leb'ns und Streb'ns sein." Derselbige, der das g'schrieb'n hat, is eh a kaner von die Dummern g'wes'n. — Wann ma d' Brotfrucht, 's Troad, ausnimmt, kann ma sag'n, daß 's koa Erzeugnis auf der ganz'n Erd'n gibt, was a so a guate und g'sunde Nahrung liefert als Obst. Die reich'n Leut' hab'n das a schon längst herausg'funden; denn bei denen kimmt nach jeder Mahlzeit beim sogenannt'n „Dessert" Obst in den verschiedenst'n Gattungen und Formen am Tisch. Warum soll'n denn das nur die Reich'n und Vornehmen hab'n? Das siach i net ein!"

„Wo sollt denn da unseraner 's Geld dazua hernehmen?" fragte der Hanslbauer.

„Grimm di net", erklärte der Dirnegger, „die Kost'n san gar net so arg, als wiast glaubst. A kluage, haushälterische Hausfrau waß 's schon anz'stell'n, daß 's Obst im roch'n, eing'macht'n und getrocknet'n Zuastand in a so a groß'n Meng' vorhand'n is, daß selbst a Mißernt'n in an Jahr net bemirkbar wird, ohne daß d' Unkost'n gar z' groß san. Und was in dera Hinsicht auf der oan Seit'n ausgeb'n wird, kimmt ja auf der andern Seit'n vielfach z'ruck. Denn wann ma uns frag'n, warum so viele Monna fast eah ganze freie Zeit im Wirtshaus zuabringen, so werd'n ma sehr oft als Ursach' find'n, daß s' dahoam — mit Verlaub z'sag'n — an Saustall hab'n und a Kost kriag'n, die net viel besser als a Saufuatta is. In a ord'ntlich'n, reinlich'n Haushaltung aber, verbund'n mit a anfach'n, aber guat'n und schmackhaft'n Kost, find' der Mann sein g'müatlichs Dahoam, es verlangt 'n gar net nach'n Wirtshaus. Mirkt aber 's Wei, daß der Mann trotzdem anfangt, öfter als sunst ins Wirtshaus z'geh'n, so soll s' ja net versama, 's Obst g'wiß bei kaner Mahlzeit fehl'n z'lassen, all's vans, ob's roch, kocht oder eing'macht is. Der g'strenge Herr wird si d'ran g'wöhna, wird si's guat schmeck'n lass'n, aber — i verrats in Weibern, weil i 's guat mit eah moan — 's Bier und der Wein schmeck'n net guat d'rauf."

Josef Buritz, Trandorf.

Fragekasten.

A. W. M—au. 42 Fragen im Fragekasten zu beantworten ist unmöglich. Ein Teil der Antworten hier, ein Teil brieflich, ein Teil andersmal. Kanada Reinette finden Sie im Obstzüchter Nr. 10 beschrieben. Dasselbe gilt von der Wintergoldparmäne, siehe Obstzüchter Nr. 11. Winter-Nelis stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche und gedeiht sogar im dürftigen, sandigen Boden. Holz und Blüte sind unempfindlich; verträgt auch windige Lagen; eignet sich als Hochstamm auch für das Feld. Am besten wird sie in die Kronen anderer Bäume veredelt. Winter-

Digitized by Google

Nelis reift Dezember bis Jänner. Auf Quitte gedeiht sie nicht, kann aber auf Wildling zu den meisten Formen verwendet werden.

Karmeliter Reinette besitzt mäßiges Wachstum, liebt etwas feuchteren Boden, sonst ist sie anspruchslos an Boden und Lage. Die Frucht reift im November bis April. Ein schöner Garten- und Feldbaum, gibt schöne Pyramiden.

A. W. Den Index zum Obstbaugrundbuche können Sie vom k. k. Pomologen-Vereine, Lechwald, Graz, beziehen.

R. P. Mitgliederbeitrag des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beträgt K 2.

Von Fachlehrer Otto Brüders.

Hinterm Bergesrücken steigt langsam die Neujahrssonne empor und ihre feurigen Strahlen glitzern an den gefrorenen Scheiben des traulichen Stübchens des Landwirtes. „Was wird das neue Jahr bringen?“ ist oft eine der ersten Fragen, die sich der Obstzüchter am Neujahrsmorgen stellt. Ein gutes Obstjahr wird sich wohl ein jeder wünschen, ob es eintritt, hängt von einem Höheren ab. In inniger Dankbarkeit gedenkt so mancher Obstzüchter seiner Bäume im Garten, wie sie ihm im verflossenen Herbste einen so reichen Ertrag abgeworfen, und es ihm dadurch ermöglicht haben, alte Schulden zu decken, und wieder hoffnungsfreudig in die Zukunft zu blicken. Schön ist's, wenn der Obstzüchter sich dankbar seiner Bäume erinnert auch zu einer Jahreszeit, wo der Obstsegen größtenteils verbraucht ist, denn aus einem solchen dankbaren Züchter wird dann sicher ein tüchtiger Baumpfleger, der es seinen Schutzbefohlenen im Garten nicht am Notwendigsten fehlen lassen wird.

Die Düngung der Obstbäume, welche im vorflossenen Jahre reich getragen haben, darf unter keinen Umständen verabsäumt werden, deswegen beginne man bald damit, weil es später noch genug Arbeit gibt. Erlaubt es die Witterung, so kann mit dem Ausputzen der Bäume, dem Ausschneiden der zu dicht stehenden oder abgestorbenen Äste begonnen werden. Die gegen Hasenfraß eingebundenen jüngeren Bäume sind nachzusehen, ob der Schutz auch genügend ist.

Oft kommt es vor, daß Wühlmäuse sich unter der den Bäumen gegebenen Düngerdecke niederlassen und dann die Wurzeln benagen, daher in dieser Richtung Nachschau zu halten ist.

Das Insektenleben befindet sich zwar in tiefem Winterschlaf, doch denke man daran, daß in den etwa auf den Bäumen befindlichen Raupennestern schlummerndes Leben ruht, das unter den wärmenden Strahlen der Märzsonne zu neuem Wirken erwacht, daher: fort mit den Raupennestern und in's Feuer damit!

Nützliche Vögel sind als treue Bundesgenossen im Kampfe gegen mannigfaches schädliches Gezieser zu schützen und bei Glatteis und Schneetreiben an geeigneten Plätzen zu füttern, damit sie nicht dem bitteren Hungertode preisgegeben sind.

Im Obstkeller halte Nachschau, sortiere faulendes Obst aus und schwefle alle 14 Tage den Raum ein, damit die Luft rein von Fäulniserregern werde; bei milder Witterung lüfte und bei strengem Frost schütze Fenster und Türen gut mit Strohdecken.

Gegen Ende des Monates kann mit dem Schnitt von Edelreisern begonnen werden.

An den langen Winterabenden nehme der strebsame Obstzüchter ein gutes Buch über Obstbau zur Hand und lese es mit Eifer, auch versäume er es nicht, an mehreren Abenden seine heranwachsende Jugend und das männliche Gesinde um den traulich warmen Ofen zu versammeln und ihnen zu erzählen, wie dankbar der Obstbaum trägt, wenn er richtige Pflege erhält, und wie diese oder jene Baumarbeit richtig ausgeführt werden soll, auch welche Sorten sich durch besonders gute Eigenschaften im vergangenen Jahre ausgezeichnet haben.

Baumpfähle für Frühjahrspflanzung sind zu beschaffen, zu spitzen und bereit zu halten, die nötigen Bäume sind bald zu bestellen.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann R. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Telephon 1556. Gegründet 1882. Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwaren-Fabrik

Franz Nechvíle, Wien

V./1, Margarethenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroter, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Digitized by Google

Gáspárs

kaltflüss. Baumwachs

das beste und billigste Veredlungs- und Heilmittel der Welt. Eine Kilogramm-Büchse *K* 3.—, eine halbe Kilogramm-Büchse *K* 1.50, kleinere Büchse à *K* 1.10 und 70 *h*. Erfinder:
Anton Gáspár, Baumschulenbesitzer,
Maros-Vásárhely (Ungarn).

Für Wiederverkäufer Rabatt.

Gratisproben zu Diensten.

Die Zwergobstbaumschule
„Kanzelhof"
des
Arthur Schmid
Maria-Lanzendorf bei Wien,
Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station.

Offeriert sortenecht:
Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

Kataloge gratis und franko.

Gartenbau-Adressbuch von Österreich-Ungarn.

Adreß-Einschaltung kostenfrei!

Jeder **Gärtner** sende seine Adresse behufs **kostenfreier** Einschaltung an die Redaktion des **Adreßbuches für den Gartenbau und die verwandten Zweige in Oesterreich-Ungarn, Wien, XVII/1, Bergsteiggasse 9. — Gartenbau-Vereine** werden um Einsendung ihrer Mitglieder-Verzeichnisse behufs Einschaltung gebeten. — Jede Adresse wird **kostenfrei** eingeschaltet, wenn auch das Adreßbuch nicht bestellt wird. — Dasselbe wird über 10.000 Adressen enthalten.

Preis des Adreßbuches, wenn jetzt vor dem Erscheinen bestellt, 8 Kronen, nach dem Erscheinen 12 Kronen. — Bei Bestellung ist **keine Anzahlung** zu leisten. Das Buch wird nach dem Erscheinen **mittels Nachnahme** zugesendet.

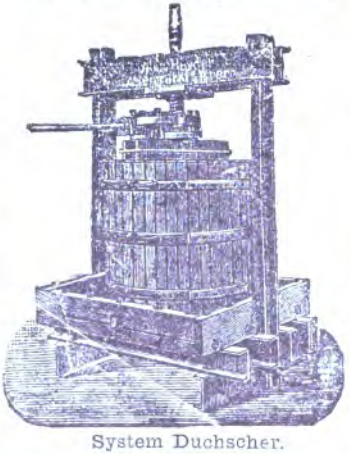
Jede Veröffentlichung, Adreßeinschaltung oder Insertion hat sehr guten Erfolg!

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer,

Oberdruckpresse
mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Pitenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! Leichtester Gang!

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Obstbaumspritzen
mit Rührwerk
grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen mit **Differential Druckwerk.**
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- U UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ❋ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, 11/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Tüchtiger Obergärtner

29 Jahre alt (ungekündigt), in jeder Beziehung vertrauenswürdig und energisch, der deutschen und böhmischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, sucht seinen Posten zu verändern, wo Verheiratung gestattet. Gefl. Anträge erbeten unter „Obergärtner 29." a. d. Bl.

Victoria- Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Äpfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineklauden, Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- pflanzen. **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Rasinos nach Übereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldpflanzen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Dresdener Gartenwerkzeug-Fabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A-92 Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. Volle Garantie für jedes Stück.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter Seidler in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule Jos. Mazánek in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, hochstämmige Johannis- und Stachelbeeren, Buchspflanzen und Obstwildlinge

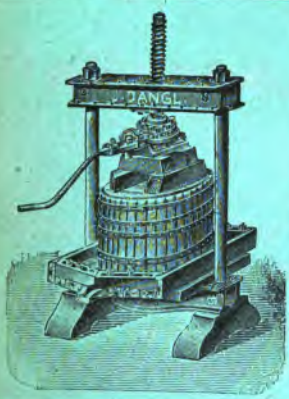
liefert billigst:

F. Böhm, Gottsdorf
Post Persenbeug, N.-Oe.

Für Weingutsbesitzer.

Suche für 24jährigen, braven Burschen **Stelle als Knecht,** zum Erlernen der Land- und Kellerwirtschaft. Derselbe hat die landwirtschaftliche Weinbauschule in St. Michele, Südtirol, absolviert, würde durch 2 Jahre unentgeltlich dienen und werden K 40.— per Monat für seine Verpflegung vergütet. (Für Kleidung und Wäsche wird gesorgt.)

Gefl. Anträge erbeten an **Gutsherrschaft Wagrain, Ebbs** bei **Kufstein,** Tirol.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen 2c.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Gáspárs kaltflüss. Baumwachs

das beste und billigste Veredlungs- und Heilmittel der Welt. Eine Kilogramm-Büchse *K* 3.—, eine halbe Kilogramm-Büchse *K* 1.50, kleinere Büchse à *K* 1.10 und 70 *h*. Erfinder: **Anton Gáspár,** Baumschulenbesitzer, **Maros-Vásárhely** (Ungarn).

Für Wiederverkäufer Rabatt.

Gratisproben zu Diensten.

Die Zwergobstbaumschule „Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station.

Offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Die **Obstbaumschule** des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein, Post Kötsch, Steiermark.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Februar 1905. Nummer 2.

Schöner von Boskoop.

Von J. Löschnig.

Trotzdem diese Sorte erst Ende der Siebzigerjahre des vorigen Jahrhunderts von W. Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland) gezogen wurde, ist sie wegen ihrer guten

Fig. 11. Schöner von Boskoop.

Eigenschaften schnell verbreitet worden. Man findet sie schon in den meisten Normalsortimenten und macht sie sich, wie die Düsseldorfer Ausstellung gezeigt hat, mit vollem Recht überall beliebt.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine schön kugelförmige Krone, verzweigt sich reich und zeichnet sich durch reiche Fruchtbarkeit aus. An den Boden macht er keine großen Ansprüche, nur darf derselbe nicht zu trocken sein; in trockenem Boden bleiben die Früchte klein. Schöner von Boskoop läßt sich für alle Baumformen verwenden; er ist als Hoch- und Halbstamm, Pyramide, Busch, wie auch in allen übrigen Baumformen dankbar.

Die Frucht ist von grünlich-gelber Grundfarbe, durch den Rost feinrauh anzufühlen; die Sonnenseite ist mit einem bräunlichen, später etwas lebhafteren Rot gestreift und verwaschen. Der Rost findet sich in Anflügen, Figuren und Punkten auf allen Früchten. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftreich, von delikatem Geschmacke. Die Reife tritt schon im November ein und läßt sich die Frucht bis in den April aufbewahren.

Der Schnitt des Baumes ist bei Formbäumen mittellang auszuführen, die längeren, seitlichen Holztriebe sind im Sommer zu entspitzen; Einkerbungen über den unteren Augen sind zu empfehlen.

Schöner von Boskoop ist infolge seines starken Wuchses, seiner Tragbarkeit, infolge der Vortrefflichkeit der Frucht, welche sich für die Tafel sowohl, als auch für Wirtschaftszwecke sehr gut eignet, auch den Transport sehr gut verträgt, für Anpflanzungen im großen sehr empfehlenswert.

Landwirte, betreibet Obstbau!

Durch rationellen Obstbau können wir unseren Wirtschaften ohne viel Mehrarbeit und Kosten eine neue Einnahmsquelle erschließen. Obstbäume können an Wegen, Böschungen, Oeden, Hauswänden, in Hofräumen, Gärten und auf Wiesen gepflanzt werden; auch auf Feldern schaden sie bei gehörig weiter Pflanzung der Unterkultur nicht. An lohnendem Obstabsatze fehlt es nicht, da schon am Wiener Markte größtenteils fremdländisches Obst verkauft wird, statt daß wir den Bedarf decken und den Erlös verdienen würden.

Soll der Obstbau einträglich sein, so muß folgendes beachtet werden:

1. Die Sortenwahl. Nur die besten, in den gegebenen Verhältnissen gut gedeihenden und am Markte begehrten Sorten sind zu vermehren; vorhandene Bäume mit unpassenden Sorten sind umzuveredeln.

2. Die Pflanzung kräftiger, gesunder und junger Bäume verbürgt in erster Linie den Erfolg der Anlage. Minderes Pflanzmaterial ist wertlos.

3. Die richtige Entfernung. Bei zu engem Stande der Obstbäume, wie man ihn häufig trifft, ist die Fruchtholzentwicklung und die Ausbildung der Früchte mangelhaft. Äpfel und Birnen sollen 8 bis 10 m im Quadrate und dazwischen können, je nach den Verhältnissen, früher tragbare und kurzlebige Steinobstbäume, wie Zwetschken, Aprikosen, Pfirsiche, zur Raumausnützung gepflanzt werden.

4. Das richtige, nicht zu tiefe Pflanzen. Bei der Pflanzung gemachte Fehler können nicht mehr gut gemacht werden.

5. Die Bekämpfung der Obstbaumschädlinge und Krankheiten. Gegen die zu starke Vermehrung der Obstbaumschädlinge, welche in manchen Jahren die ganze Obsternte vernichten, kann nur eine gründliche Bekämpfung Abhilfe schaffen.

6. Die Düngung. Sowie keine Kulturpflanze gut gedeiht, wenn die dem Boden entzogenen Nährstoffe nicht ersetzt werden, so vermag auch der Obstbaum ohne Düngung nicht dauernd gute Erträge und schöne Früchte liefern. Auch leiden

Digitized by Google

ungedüngte Obstbäume stärker durch Schädlinge, Krankheiten und ungünstige Witterungseinflüsse als gut ernährte.

Die wichtigsten Kenntnisse und Handfertigkeiten für die Obstkultur können bei Kursen und Vorträgen erworben werden. Ansuchen um Entsendung eines Fachmannes zur Vortraghaltung in der Gemeinde sind an die in jedem Lande bekannten Behörden zu richten.

Eine gründliche Ausbildung in der Obstkultur ermöglicht den Jünglingen der Besuch der Fachanstalten, welche in jedem Lande bestehen.

M. Arthold
Direktor.

Einheitsverpackung für Niederösterreich.

Von J. Löschnig.

(Schluß.)

B. Verpackung der Birnen.

Die Verpackung der Birnen ist zum Teil von jener der Äpfel verschieden. Einerseits bedingen dies die Früchte selbst, noch mehr aber anderseits der Umstand, daß man in den seltensten Fällen sehr große Mengen Birnen an einen Abnehmer liefern kann. Die meisten Käufer begnügen sich mit 10 kg, selten mehr. Nur die Wiederverkäufer nehmen größere Mengen ab, welche jedoch gleichfalls bei feineren Sorten den Bezug in kleineren Einheiten vorziehen. Auch bei den Birnen werden verschiedene Qualitäten teils durch Güte der Früchte, teils durch das Sortieren unterschieden.

Fig. 12. Kabinettkistchen, die Früchte frei in Papierwolle gepackt.

I. Kabinettware. Als solche werden Früchte von den feinsten Tafelsorten gerechnet. Dieselben müssen vollkommen makellos und gleich groß sein. Mittelgroße bis ziemlich große Früchte erscheinen am zweckmäßigsten. Die Verpackung der Kabinettware geschieht in gleicher Weise, wie jene der Kabinettware von Aepfeln. Fig. 12 stellt ein Kabinettkistchen in Papierwolle frei eingepackt für Delikatessenhandlungen vor. Auf die Früchte kommt zuerst eine Decke aus grober Watte, dann wird das Papier darüber geschlagen, etwas Papierwolle darauf gegeben und der Deckel zugenagelt.

II. Feinste Tafelbirnen. Dazu werden Früchte von guten Sorten genommen. Dieselben müssen nach Möglichkeit gleich groß und frei von Fehlern sein. Schwarze Flecken und Druckfehler entwerten die Früchte und machen sie für diese Gruppe untauglich. Die Verpackung geschieht in 8 bis 10 kg faßenden Körben, Fig. 13. Auf den Boden der Körbe kommt zuerst etwas Holzwolle, dann werden die Körbe mit Papier ausgelegt. Hiezu verwendet man zwei Blatt weißes Packpapier. Die Früchte sind, wie es bei den Aepfeln besprochen wurde, zweimal, zuerst in weißes, dann in färbiges Seidenpapier einzuwickeln. Die Packung geschieht kreisförmig mit dem Kelche nach auswärts, mit dem Stiele der Mitte des Korbes zu. Ist der Kreis beendet, so wird in der Mitte

Digitized by Google

durch Querlegen einiger Früchte der Raum ausgefüllt. Zwischen den einzelnen Lagen wird etwas Papierwolle gegeben. Auf die letzte Lage wird das Papier darüber geschlagen, etwas Papierwolle darauf gegeben und der Deckel auf drei Stellen niedergenäht. Durch das kreisförmige Packen der keilförmig geformten Früchte ist ein Drücken derselben ganz ausgeschlossen. Außerdem kommt bei diesem der Wickel und damit eine ziemliche Menge Papieres an die Korbwand, wie auch die Früchte selbst auf dieser Stelle weniger empfindlich sind.

Fig. 13. Die Verpackung der Birnen. Die eingewickelten Früchte werden kreisförmig verpackt.

III. Tafelbirnen (zweiter Güte). Dies sind ungleich große Früchte von den Sorten, wie bei den feinsten Tafelbirnen angegeben wurde, welche jedoch mit kleinen, nicht weitergreifenden Fehlern behaftet sind.

IV. Marktbirnen. Das sind durch das Sortieren aus den obigen infolge der geringeren Güte oder wegen Kleinheit ausgeschiedene Früchte. Es gehören dazu Früchte von guten Wirtschaftsbirnen, von minderen Tafelbirnen, sowie Früchte von den feinen und feinsten Tafelbirnen, insoferne sie klein oder mit nicht weiter greifenden Fehlern behaftet sind. Die Größe einzelner Früchte bei dieser Ware ist verschieden. Die Verpackung der Marktbirnen erfolgt ohne Einwickeln einzelner Früchte in Fässern, wie sie für Faßware bei Aepfeln angegeben wurde.

Die Mostbirnen werden, wie die Mostäpfel, frei verladen versendet.

Postsendungen sind in kleinen, 5 kg faßenden Körben, in kleinen Kistchen oder Kartons zu versenden.

Fig. 14. Obstkraxe oder Tragkorb, innen gepolstert, für den Transport des Obstes vom Obstgarten in den Lagerraum ꝛc.

C. Das Sortieren.

Ebenso wichtig als das gute Verpacken ist das Sortieren. Schlecht sortiertes Obst in guter Verpackung nimmt sich geradezu lächerlich aus. Das Sortieren gehört somit zu den Arbeiten der Verpackung.

Bei dem Durchführen des Sortierens muß man sich zuerst klar werden, in wie viel Qualitäten man eine Sorte zu sortieren hat. So wird man z. B. roten Jungfernapfel (Chrysovsker) nur als Faßware verkaufen und daher als I. und II. Faßware, III. gefleckte Faßware und IV. Marktware sortieren. Gefleckte Faßware kann zur Marktware gegeben werden, so daß sich nur I. und II. Faßware, III. Marktware, somit drei Qualitäten ergeben.

Kabinettware kommt, wie ausgeführt wurde, nur bei den feinsten Früchten, insbesonders bei solchen von Zwergbäumen in Betracht. Man wird daher mit dieser Rangsklasse im landwirtschaftlichen Obstbaubetriebe wenig zu tun haben. Wohl kann aber Kistenware in günstig gelegenen klimatischen Verhältnissen an Bedeutung ge-

Digitized by Google

winnen, u. zw. umsomehr, je fortgeschrittener der Obstbau ist. Es würden sich z. B. beim Sortieren der Wintergoldparmäne ergeben: I. reine Kistenware, II. schön-gefleckte Kistenware, III. erste, IV. zweite, V. gefleckte Faßware und VI. Marktware, im ganzen sechs Qualitäten, als das höchste Maß der Rangsstufen. Nun wurde aber schon erwähnt, daß man gefleckte Faßware zur Marktware geben kann, ebenso kann bei geringen Preisunterschieden die gefleckte Kistenware zur Marktware gegeben werden, so daß dann I. reine Kistenware, II. erste, III. zweite Faßware und IV. Marktware zu unterscheiden wäre. Es könnte noch weiter die zweite Faßware zur Marktware gegeben werden, so daß dann überhaupt nur III Qualitäten entstehen.

Fig. 15. Das Sortieren vom Haufen oder aus der Kraxe A. Die Sortierkörbe übereinander gestellt.

Die Einteilung in mehrere Qualitäten ist unbedingt notwendig. Dieselbe gestattet dem strebsamen Obstzüchter, sein Obst am höchsten zu verwerten, hindert jedoch nicht, bei minderwertigen Sorten weniger Qualitäten zu machen, indem man die bessere zu der minderen gibt und als solche absetzt. Dadurch wird auch den weniger bewanderten Obstzüchtern Gelegenheit gegeben, sich langsam im Sortieren zu üben.

Fig. 16. Das Sortieren. Aus dem Sortierkorbe rechts werden die Früchte nach Qualität in die übrigen Sortierkörbe überklaubt.

Das Sortieren selbst muß mindestens 14 Tage nach der Ernte erfolgen, da man dabei einzelne Fruchtfehler besser erkennen kann. Ausnahme hievon bildet natürlich, falls die Früchte früher verkauft werden.

Die geernteten Früchte werden mit größter Vorsicht vom Baume und Obstgarten in den Obstaufbewahrungsraum gebracht und auf Haufen gelagert. Die Lagerung geschieht am Boden mit Strohunterlage. Nach einigen Wochen der Lagerung werden die Früchte vom Haufen weg sortiert und fertig eingepackt, ohne die Verpack-

Digitized by Google

gefäße zu verschließen. Beim Verkaufe werden die Früchte ohne Umpacken versendet. Die größte Vorsicht ist darauf zu verwenden, daß die Früchte nicht Druckflecken, sei es beim Sortieren oder beim Transporte bekommen. Es müssen daher alle Gefäße, seien es Tragkörbe (Fig. 14) oder Sortierkörbe, gepolstert sein.

Fig. 17. Das Messen der Früchte.

Fig. 15 stellt das Sortieren vom Haufen weg dar. Auf Schemmeln sitzend sortieren Frauen, Mädchen oder Männer in die verschiedenen Sortierkörbe. Die Sortierkörbe sind länglich, lassen sich beliebig viele übereinanderstellen und ermöglichen dadurch die Teilung in die verschiedenen Qualitäten. Jedesmal wird man nur so viel Sortierkörbe übereinanderstellen, als man Qualitäten zu machen hat.

Fig. 16 stellt uns einen sortierenden Mann vor. Das Sortieren erfolgt hier auf einem Tische. Die zu sortierenden Früchte werden in einem Sortier- oder Tragkorbe zugetragen und aus diesem nach der Anzahl der Qualitäten in die einzelnen Sorten überklaubt. Was die Beschaffenheit der Früchte für die einzelnen Qualitäten anbetrifft, so muß auf die Beschreibung verwiesen werden. Ist man hinsichtlich der Größe und daher der Zugehörigkeit im Zweifel, so werden die Früchte mit der Hand gemessen, wobei für Kabinettware drei Finger und die Handlänge, reine Kistenware zwei Finger und die Handlänge, erste Faßware ein Finger und die Handlänge und die zweite Faßware die Handlänge allein messen muß. Es werden nur zweifelhafte Früchte und da auch meistens nur von Anfängern im Sortieren gemessen. Im Bilde (Fig. 17) ist das Messen der Früchte veranschaulicht.

Fig. 18. Das Oeffnen der Kiste mit Kistenöffner.

Das Vernageln der Kisten ist allgemein bekannt. Bemerkt sei jedoch, daß man hiezu lange und mehr dünne Nägel verwenden soll und daß die einzelnen Kisten an den Seiten zu überreifen sind. Ob man hiezu hölzerne oder eiserne Reifen verwendet, ist gleichgiltig. In Fig. 18 sei noch auf einen Kistenöffner hingewiesen, welcher ein Ausziehen der Nägel, ohne die Kisten zu beschädigen, ermöglicht.

Digitized by Google

Die einzelnen Packmaterialien, Wolle, Papier, Kisten, Körbe, Fässer werden in einzelnen Gebieten bei gewissen Firmen um einen günstigen Preis zu erwerben sein. Sache der Wanderlehrer und der Obstbaumwärter ist es, solche Firmen ausfindig zu machen.

Am Schlusse dieser Ausführungen seien die Obstzüchter und Förderer des Obstbaues dringendst im eigenen Interesse gebeten, dem Sortieren und Verpacken die größte Bedeutung beizumessen, eingedenkt des Spruches:

Sorgfältig geerntet, richtig sortiert und gut verpackt ist das, was im Obstbau Vermögen schafft.

Bekämpfung der Wühlmäuse.

Von Dr. E. Hotter.

1. Wie erkennt man die Wühlmäuse?

Die Mäusegattungen kann man in zwei Gruppen einteilen:

a) Echte Mäuse. Dieselben kennzeichnen sich durch schlanken Körperbau, spitze Schnauze, große Augen und Ohren und langen nackten Schwanz. Die Backenzähne haben einfache Schmelzleisten. Zu den echten Mäusen gehören: die Hausmaus, die Waldmaus, Brandmaus und Zwergmaus.

b) Die Wühlmäuse haben gedrungenen Körperbau, stumpfe Schnauze, kleine Ohren und kurzen, behaarten Schwanz, die Backenzähne haben zickzackförmige Schmelzfalten. Dazu gehören: die Waldwühlmaus, die Wasserratte, die Wühl- oder Mollmaus und die Feldmaus.

Fig. 19. Die Wühlmaus.

Die Wühlmaus (Fig. 19) ist 15 bis 20 cm lang, oben braungrau, unten weißgrau. Das Ohr ist im Pelz versteckt, innen mit langem Haarstreif, der Schwanz gleich der halben Rumpflänge.

Die Feldmaus (Fig. 20) ist 9 bis 10 cm lang, oben schmutziggelbbraun, unten schmutzigweiß gefärbt. Das Ohr ragt etwas aus dem Pelze hervor, innen ohne Haarstreif, und der Schwanz ist gleich einem Drittel der Rumpfeslänge.

2. Wie erkennt man die verderbliche Tätigkeit der Wühlmaus an den Obst- und Gemüsekulturen?

Die Wühlmaus, Mollmaus, Haselmaus, Stockmaus, unrichtig auch Schermaus genannt, gräbt wie der Maulwurf ausgedehnte Gänge, meist nahe unter der Erdoberfläche und benützt auch häufig die Gänge des Maulwurfes. Sie wirft auch Erdhaufen auf, aber nicht in der regelmäßigen Form wie der Maulwurf, sondern die Haufen sind viel ungleichmäßiger und haben größere Erdbrocken. Man kann die Gänge der Wühlmaus von denen des Maulwurfes leicht dadurch unterscheiden, daß die langen Gänge der ersteren dicht unter der Oberfläche des Bodens sich hinziehen, so daß die Bodendecke beim Wühlen förmlich emporgehoben wird.

Die Wühlmaus, eines der schädlichsten Nagetiere, nimmt hauptsächlich Pflanzennahrung zu sich und wird überaus schädlich dadurch, daß sie die Wurzeln der Obstbäume, Gemüsepflanzen ꝛc. abnagt.

Digitized by Google

3. Wie vertilgt man die Wühlmaus und andere Mäuse?

Eine vollständige Vertilgung der oft in großer Zahl auftretenden Mäuse ist nur durch Naturereignisse möglich, über die der Mensch nicht verfügen kann. Nach anhaltendem, kaltem Regen, durch Frost und Hunger gehen die Mäuse massenhaft zugrunde. Die Vertilgung der Mäuse durch Elementarereignisse tritt aber oft erst ein, wenn die Verwüstung der Kulturen bereits geschehen ist. Daher muß der Mensch Hilfsmittel zur Bekämpfung schaffen, die aber nicht der Natur entgegen wirken dürfen.

Die Vermehrung der Mäuse wird zunächst durch ihre natürlichen Feinde, die möglichst zu schonen sind, verhindert.

4. Welche sind die wichtigsten natürlichen Feinde der Mäuse?

a) Das kleine Wiesel.

b) Das große Wiesel oder das Hermelin, die vermöge ihrer schlanken Gestalt in die Gänge der Mäuse leicht eindringen und sie verfolgen können.

c) Der Mäusebussard, derselbe gehört zu den besten Mäusevertilgern.

d) Der Fuchs ist der beste Mäusevertilger und man hat beobachtet, daß ein erlegter Fuchs 30 bis 60 Mäuse im Magen hatte, und daher sollte man den Meister Reinecke, welcher dem Land- und Forstwirte viel mehr nützlich als schädlich ist, nicht ausrotten.

e) Die Nachtraubvögel (Eulen).

5. Auf welche andere Weisen vertilgt man die Wühlmäuse?

Zur Bekämpfung dieses Schädlings verwendet man:

a) Mechanische Mittel.

b) Gifte.

6. Welche mechanische Mittel werden zur Vertilgung der Mäusegattungen angewendet?

a) Das Totschlagen und Totschießen der Mäuse.

b) Das Grabenziehen. Das von den Mäusen heimgesuchte Grundstück wird mit schmalen, 40 bis 45 cm tiefen Draingräben umzogen. In die Sohle der Gräben werden auf 5 m Entfernung, unten mit einem Steine vorschlossene Drainröhren aufgestellt, so daß die obere Kante der Röhren mit der Sohle abschneidet. Die Mäuse, welche in die Gräben geraten, laufen dieselben entlang, fallen daher in die Röhren und sind gefangen.

Fig. 20. Die Feldmaus.

c) Das Ausräuchern.

d) Die verschiedenen Fallen.

Es wurden eine große Anzahl von Mäusefallen der verschiedenartigsten Bauart hergestellt, aber es seien nur die zwei am häufigsten angewandten und gut bewährten Fallen hier besprochen.

Das sind die Röhrenfalle und das Schlageisen. Die Röhrenfalle besteht aus einer 24 cm langen, 5½ cm breiten, von Zinkblech verfertigten Röhre mit zwei an den Enden angebrachten nur nach innen zu aufgehenden Klappen, so daß die Maus wohl in die Röhre eindringen, aber nicht mehr heraus kann. Solche Röhrenfallen können bezogen werden vom Spenglermeister Johann Perko in Graz, Heinrichstraße 4, und kostet ein Stück 60 h.

Die ebenso beliebten Schlageisen verfertigt Schlossermeister Gottfried Karner in Graz, Heinrichstraße 47, und beträgt der Preis für ein Stück K 1·20.

Digitized by Google

7. Welche Gifte werden zur Vertilgung der Mäuse am sichersten angewendet?

Die Tötung der Mäuse durch Gifte ist nicht ganz ohne Gefahr, da bei einer unvorsichtigen Verwendungsart auch andere nützliche, mäusevertilgende Tiere und auch Haustiere gefährdet werden können. Die Gifte, hauptsächlich in Form von Giftpillen, vergifteten Körnern und Wurzelstücken verwendet, müssen stets so tief in die Mäuselöcher gelegt werden, damit sie andere Tiere und Raubvögel nicht auffinden und fressen können.

Die Vergiftung der Mäuse soll aber auch zur richtigen Zeit geschehen, nämlich im zeitigen Frühjahre, wo die Mäuse noch wenig Pflanzennahrung vorfinden.

Die chemischen Vertilgungsmittel kann man einteilen in: Vegetabilische, von Pflanzen herrührende, und mineralische Gifte.

Von den vegetabilischen (dem Pflanzenreiche angehörigen) Giften sind zu nennen: Die Meerzwiebel, welche im frischen Zustande gut wirksam ist und namentlich in Frankreich häufig verwendet wird, und das Strychnin. Das letztere soll man stets in Form seiner leichter löslichen daher auch viel rascher wirkenden Salze und nicht als Alkaloid, welches sich im Wasser sehr schwer löst, anwenden.

Zu den wichtigsten mineralischen Giften gehören: Der weiße Arsenik (Hüttenrauch), der Phosphor und der kohlensaure Baryt oder Witherit.

Diese Mittel kommen gewöhnlich in Form von Pillen zur Anwendung, die man herstellt, indem man eine gewisse Menge Getreidemehl mit der giftigen Substanz mischt, die Mischung mit Wasser zu einem Teig knetet, dann daraus Pillen formt und diese als Köder in die Mäuselöcher hineinlegt.

Der kohlensaure Baryt wird in England schon lange als eines der besten Mäusegifte verwendet und hat den großen Vorzug, daß solche ungefähr 30 bis 50 mg kohlensauren Baryt enthaltende Pillen auf größere Tiere, wie Hunde, Katzen, Hühner, nicht tödlich wirken.

Wir geben zur Herstellung der Barytpillen folgende Vorschrift, die sich nach unseren Versuchen mit Wühlmäusen gut bewährt hat: 20 g kohlensaurer Baryt, 100 g Mais- (Kukuruz-) Mehl, 50 g Weizenmehl werden gut gemischt und mit 70 bis 80 g Wasser zu einem Teig geknetet, der ungefähr 450 Pillen liefert. Der kohlensaure Baryt ist in jedem größeren Materialwaren- oder Drogengeschäft zu haben.

Die Vertilgung der Mäuse durch künstliche Hervorrufung von Seuchen mit Hilfe von Mikroorganismen (mikroskopische kleine Pilze) hat sich nur bei der Feldmaus als erfolgreich erwiesen.

Nachtrag zur Obstweinbereitung in der Schweiz.

Von Richard Weigl, Fachlehrer.

In Ergänzung des Reiseberichtes des Herrn Löschnig über Obstweinbereitung in der Schweiz, dürfte es gewiß von Interesse sein, einige Zahlen über die chemische Zusammensetzung der dortigen Obstweine zu hören, u. zw. umsomehr, da man aus der — allerdings nicht vollständigen — Untersuchung einige Schlüsse auf die Qualität der Weine ziehen kann.

Die von Herrn Löschnig aus der Schweiz mitgebrachten Obstweine fanden sowohl bei der Weinkost in Krems, als auch bei der Monatsversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien den vollen Beifall. Die Weine waren ziemlich klar, von grün-weißer Farbe, hatten angenehmen Geruch und Geschmack und waren sehr harmonisch zusammengesetzt. Die Kohlensäure verlieh besonders einigen

Digitized by Google

Sorten die bekannte spritzige und prickelnde Beschaffenheit. Um das Kosturteil zu ergänzen, unterzog ich die Weine einer chemischen Untersuchung, die aber wegen Mangel an Zeit nicht vollständig ist.

Die chemische Untersuchung ergab folgende Resultate:

Tag der Untersuchung: 14. Dezember 1904.

Nr.	Sorte	Jahrgang	Alkohol-Vol. %	Alkohol-Gew. %	Extrakt	Zuckerfreier Extrakt	Gesamtsäure ‰	Flüchtige Säuren ‰ (als Essigsäure berechnet)	% Zucker	Der Wein hatte Prozent Zucker als Most mit Einschluß der jetzt vorhandenen % Zuckerreste und flüchtigen Säuren zirka	Bemerkungen
1	Spätbirnsaft . . .	1903	6·63	5·31	2·7	1.95	3·9	0·43	0·75	11·40	in Fässern
2	Spätbirnsaft . . .	1904	5·55	4·44	4·25	1·88	6·1	0·39	2·37	11·20	in Fässern
3	Apfelsaft	1903	6·55	5·25	2·58	2·03	4·5	0·48	0·55	11·15	in Fässern
4	Obstwein leicht mousierend	1904	6·24	5·00	4·89	2·09	5·2	0·38	2·80	12·90	in Flaschen (hat viel Kohlensäure)
5	Obsttrester-Branntwein	—	66·5	—	—	—	—	—	—	—	ist von vorzüglicher Qualität

Schlußfolgerungen.

Wenn wir die vorliegenden Resultate der chemischen Untersuchung mit Berücksichtigung des Kosturteils zusammenfassen, so gelangen wir zu nachfolgenden Schlußfolgerungen:

1. Diese Obstweine sind von vorzüglicher Qualität, gesund und ziemlich haltbar.

2. Der niedrige Gehalt an flüchtigen Säuren bekundet eine rationelle Kellerwirtschaft und erklärt teilweise den gesunden Zustand, sowie Haltbarkeit der Weine.

3. Aus den vorhandenem zuckerfreien Extraktgehalt ꝛc. ist zu ersehen, daß kein oder nur ein geringer Wasserzusatz mit oder ohne Zucker erfolgt ist.

4. Die vorhandenen Zuckerreste tragen viel zur Qualität dieser Weine bei, da dieselben wegen der erhöhten Vollmündigkeit als sehr angenehm schmeckend, den vollständig vergorenen Weinen gegenüber meistens vorgezogen werden.

5. Der vorhandene Alkoholgehalt ist für Obstweine als mittel bis hoch zu bezeichnen.

6. Der Säuregehalt kann als ein mittlerer, am häufigsten vorkommender bezeichnet werden.

7. Wein Nummer 4 hatte am meisten Kohlensäure, die das Moussieren zur Folge machte.

Zum Schlusse sei der Hoffnung Ausdruck gegeben, daß es nur zu begrüßen wäre, wenn auch wir baldigst solche Fortschritte in der Kellerwirtschaft zu verzeichnen hätten.

Digitized by Google

Welche Kronenform ist für die Hochstämme die beste?

Im Bilde (Fig. 21) ist ein Straßenbaum der Sorte Wintergoldparmäne auf der Straße des Straßenkonkurrenzbezirkes Mautern dargestellt. Der Baum ist etwa 15 Jahre alt und nicht vielleicht ein zufällig schön gezogenes, aus den anderen herausgesuchtes Stück. Die ursprüngliche Krone der bezogenen Bäume war bei A entwickelt. Durch Wegnahme derselben und Neubildung der Krone am Mitteltriebe wurden die Bäume in die Höhe gebracht, wie es für Straßenbäume notwendig erscheint. Die Stammhöhe beträgt jetzt $2^1/_2$ m.

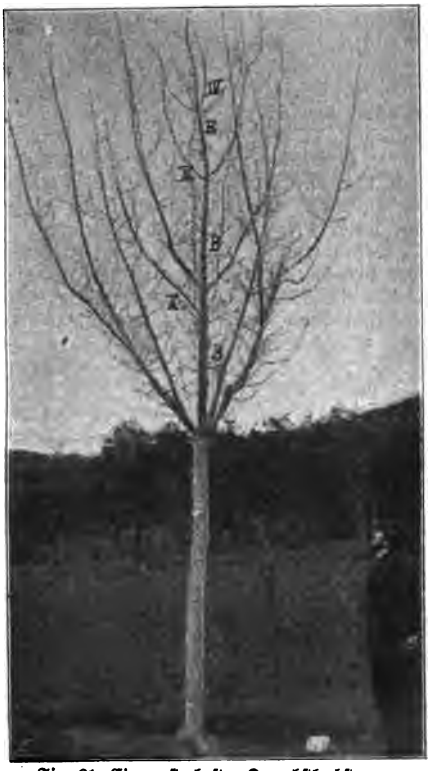


Fig. 21. Ein musterhafter Kernobsthochstamm.

Eine ganz besonders ins Auge fallende Erscheinung ist der schöne Hauptleitast, die direkte Verlängerung des Stammes (Wipfeltrieb).

Wo es nur halbwegs angeht, soll man einen Mittelast ziehen, da solche Bäume dem Sturme leichter widerstehen und weil dies die natürlichste Form der meisten Obstbäume ist. I, II, III und IV sind vier Astquirl, das sind Stellen, an welchen die Seitenäste aus dem Mittelaste entspringen. Wenn die Bildung der Astquirln auch nicht immer genau eingehalten wird, so ist es jedoch notwendig, daß die Krone licht gezogen wird, damit sich die Aeste auf der ganzen Länge mit Fruchtholz bekleiden. Die jetzt vorhandenen Aeste haben auch im spätesten Alter Raum und braucht der Baum nicht alle Jahre durch Wegschneiden dicker Aeste ausgelichtet werden.

Der Baum (Fig. 21) ist somit als ein Musterbaum bezüglich der Kronenbildung anzusehen.

L.

Zur Kenntnis. Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich beziehen den „Obstzüchter" unentgeltlich.

Die p. t. Vereinsmitglieder werden ersucht, jeweilige Adreßänderungen baldmöglichst mitzuteilen, um Störungen in der Zusendung des Vereinsorganes zu vermeiden. — Die Vereinskanzlei befindet sich: Wien, I. Schauflergasse 6; Sprechstunden jeden Donnerstag (Feiertage ausgenommen) von 12 bis 2 Uhr nachmittags.

Daselbst sind zu beziehen:

a) „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" von Fachlehrer Josef Löschnig

Digitized by Google

mit vielen Abbildungen und kolorierten Tafeln zum Preise von K 3 mit portofreier Zusendung.

b) Baumscheren (Modell Gaucher) für Vereinsmitglieder zum ermäßigten Preise von K 3·30 ohne Porto. Anmeldung bei der Geschäftsleitung.

Bericht über die Ausschußsitzung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines am 19. Jänner 1905. Vorsitzender: Herr Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren, anwesend Herr Vorstandstellvertreter Müller, die Ausschußräte Arthold, Haberl, Künzl, Dr. Klotzberg, Lechner, Löschnig, Sandhofer, v. Schaumann, Schweigl. Entschuldigt: Herr Vorstand Abt Karl, die Herren Trilety und Wagenhütter. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 15. Dezember 1904 wird verlesen und verifiziert.

1. Einläufe:

a) Der Geschäftsleiter Trilety teilt seine Erkrankung mit und bittet mit Rücksicht darauf um seine definitive Enthebung von der Funktion als Geschäftsleiter. Diese Resignation wird mit Bedauern zur Kenntnis genommen und Herrn Trilety für die außerordentlichen und grundlegenden Verdienste um den Obstbau in Niederösterreich der Dank des Vereines ausgesprochen.

Ueber Einladung des Herrn Vorsitzenden werden die Agenden des Vereines bis zur nächsten Generalversammlung von den Herren Ausschußräten Künzl und Löschnig einvernehmlich besorgt.

b) Schreiben der landwirtschaftlichen Winterschule in Tulln mit dem Antrage zur Abhaltung von Obstbaukursen im Frühjahr und Sommer; wird für zweckmäßig befunden und werden die auflaufenden Kosten übernommen.

c) Erlaß des niederösterreichischen Landesausschusses, womit die für das Jahr 1905 bewilligte Subvention zugewiesen wird.

d) Ansuchen des landwirtschaftlichen Kasinos Würmla um Bewilligung einer Subvention von K 500 zur Deckung von Auslagen für vom niederösterreichischen Landesausschusse zugewiesen erhaltene subventionierte Obstbäume. Wird abgelehnt.

e) Ansuchen des landwirtschaftlichen Kasinos Groß-Radischen und des Gemeindevorstehers in Purk um Abgabe von unentgeltlichen Obstbäumen an mehrere Besitzer, deren Baumbestände durch Schadenfeuer vernichtet wurden. Ein Beschluß wird nach den von Herrn Löschnig gepflogenen Erhebungen gefaßt.

f) Ansuchen des Franz Bader um Ueberlassung von Obstbäumen wegen Zerstörung der Weingärten durch die Reblaus. Herrn Arthold zur Erhebung und Antragstellung.

g) Das landwirtschaftliche Kasino Ober-Stralbach bittet behufs Pflege der Obstbäume um Ueberlassen einer Baumspritze zum ermäßigten Kostenpreis. Wird bewilligt.

h) Herr Inspektor Löschnig übergibt zwei Tafeln über Obstbaumschädlinge; von diesen sind 50 Exemplare zum Preise von K 50 anzuschaffen.

i) Der Bezirksverein in Retz bringt die mit Vereinsmedaillen anläßlich der Obstausstellung beteilten Aussteller zur Kenntnis.

j) Der Herr Ausschußrat Wagenhütter macht Mitteilung über die bei Göpfritz ausgeführte Straßenpflanzung und legt die Verrechnung darüber vor. Wird zur Kenntnis genommen und dem Herrn k. k. Oberingenieur Maresch, sowie Herrn Wagenhütter der Dank ausgedrückt. Dem Straßenmeister Pinker wird eine Gratifikation von K 60 aus diesem Anlasse für seine eifrige Betätigung zuerkannt.

2. Der vorliegende Entwurf des Tätigkeitsberichtes pro 1904 wird genehmigt.

3. Die diesjährige Generalversammlung wird für 9. März 1905 um 11 Uhr vormittags anberaumt und die Tagesordnung für diese festgestellt. Herr Direktor Arthold wird dabei einen Vortrag über Obstbau halten.

4 Für das Jahr 1906 werden Staats- und Landessubventionen nach dem Ausmaße des laufenden Jahres beansprucht.

5. Herr Dr. Klotzberg bringt neuerlich die Errichtung einer Jubiläums-Obstbaumallee anläßlich des 25jährigen Bestandes des Vereines zum Antrage. Herr Löschnig wird darüber erheben und berichten.

Herr Löschnig beantragt die Verteilung von Edelreisern im Frühjahr. Der vorgeschlagene Modus wird genehmigt.

Schluß der Sitzung um ½5 Uhr nachmittags.

Generalversammlung. Die diesjährige ordentliche Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines wird Donnerstag, den 9. März 1905, um 11 Uhr vormittags, im landwirtschaftlichen Vereinshause, Wien, I. Schauflergasse 6, mit folgender Tagesordnung abgehalten:

1. Vorlage des Rechenschaftsberichtes.
2. Bericht der Rechnungs-Revisoren über die Vereinsrechnung des Jahres 1904.
3. Feststellung des Voranschlages für das Jahr 1905.
4. Neuwahlen des Vereinsausschusses.
5. Vortrag des Direktors der Landes-Wein- und Obstbauschule Retz, Herrn M. Arthold, über „Obstbau".
6. Anträge.

Anträge müssen statutenmäßig 14 Tage vor der Generalversammlung bei der Vereinsleitung schriftlich eingebracht werden. Bei der Generalversammlung selbst gestellte Anträge bedürfen der Unterstützung durch 15 anwesende Mitglieder.

Bei der Generalversammlung gelangen Edelreiser von empfohlenen Obstsorten zur unentgeltlichen Verteilung.

Wien, am 19. Jänner 1905.

Abt Alexander Karl, Vorstand.

Digitized by Google

Entsendung von Obstbaumwärtern. Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich beabsichtigt neuerlich — wie in den vorausgegangenen Jahren — die Vereinsbaumwärter zur Abhaltung von praktischen Demonstrationen über Obstbaumschnitt, Baumpflege 2c. unter den bisherigen Modalitäten zu entsenden.

Jene p. t. Bezirksstraßen-Ausschüsse, landwirtschaftlichen Kasinos, Gemeinden 2c., welche auf die Entsendung eines Obstbaumwärters im kommenden Frühjahre reflektieren, werden eingeladen, ihre diesbezüglichen Wünsche ehestens, längstens bis 20. Februar 1904 an den Landes Obstbauverein in Wien, I. Schauflergasse 6, mitzuteilen.

Edelreiserverteilung im Jahre 1905. Die Vereinsleitung wird auch im Jahre 1905 den p. t. Vereinsmitgliedern Edelreiser von empfehlenswerten Sorten unentgeltlich abgeben, und zwar kann jedes Vereinsmitglied von jeder Obstgattung bis 5 Stück Reiser, im ganzen 50 Stück Reiser beziehen. In den Anmeldungen um Edelreiser ist anzugeben, ob die Edelreiser zur Veredlung von Wildlingen, oder zur Kronenveredlung benötigt werden. Um für die gegebenen Verhältnisse die richtigen Sorten zu treffen, ist notwendig, anzuführen, ob Weinklima, Winterweizen- oder Winterroggenklima und ob die Bäume für trockenen (dürftigen), guten Mittelboden oder für schweren feuchten Boden bestimmt sind. Anmeldungen sind bis 20. Februar 1905 an die Geschäftsleitung zu richten.

Mitteilungen des Obstbauverein für Mittelsteiermark.

Bericht der Ausschußsitzung des Obstbauvereines für Mittelsteiermark vom 29. Dezember 1904 in Graz. Anwesend sind die Herren: Dr. E. Hotter, Harter, Bullmann, Klenert, Mihurko, Stocker, Stöckl, Ritter v. Uhl und der Vereinssekretär. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 7. September 1904 wird verlesen und genehmigt.

Die Zuschrift des Gemeinderates der Stadt Graz vom 16. November 1904, Z. 150.957, mit welcher dem Obstbauvereine für Mittelsteiermark pro 1905 eine Subvention von K 100 gewährt wird, wird zur Kenntnis genommen.

Die Mitteilung des k. u. k. österr.-ungar. Konsulates in Bombay vom 26. Oktober 1904, Z. 1103, bezüglich der Einfuhr von Aepfeln in Bombay wird zur Kenntnis genommen.

Bezüglich des Ansuchens der deutschen Sektion des Landeskulturrates für das Königreich Böhmen, demselben für die Obstsortenkunde und Obstsortenbestimmungen, anläßlich der Baumwärterkurse im Jahre 1905 in Eger und Budweis, je eine Sammlung von pomologisch richtig benannten Obstsorten entweder gegen Tausch mit dem dortigen Sortimente, oder gegen Bezahlung zukommen zu lassen, wird beschlossen, die gewünschten Sortimente seinerzeit gegen Tausch zu liefern.

Auf den Vorschlag des steiermärkischen Bienenzuchtvereines zur Gründung eines gemeinsamen Vereinsblattes wird beschlossen, vorläufig teils wegen redaktioneller Schwierigkeiten, teils aber wegen des Kostenpunktes auf eine solche Einrichtung nicht einzugehen, die Angelegenheit jedoch im Auge zu behalten.

Der Vorsitzende, Herr Dr. E. Hotter, berichtete über die Erfolge der Beteiligung Oesterreichs, speziell Steiermarks, an der Obstausstellung in Düsseldorf.

Der vom Vereinskassier, Herrn Mihurko, vorgetragene Voranschlag pro 1905 wird genehmigt.

Der Tätigkeitsbericht des Vereinssekretärs pro 1904 wird zur Kenntnis genommen und das Arbeitsprogramm desselben pro 1905 genehmigt.

Schluß der Sitzung um ¼8 Uhr abends.

Obstzüchter

sorget für die möglichste Verbreitung unserer Zeitschrift!

Digitized by Google

Sortenwahl für Oberösterreich. Der Ausschuß des landwirtschaftlichen Bezirksvereines Mauthausen hat im Auftrage der letzten Generalversammlung mit Beiziehung von Obstzüchtern, Obsthändlern und eines bewährten Pomologen, um den Obsthandel zu heben und den Käufern den waggonweisen Bezug einer und derselben Sorte zu ermöglichen, folgende vier Obstsorten zur Massenverbreitung beraten und empfohlen: 1. Brünnerling, großer; 2. Winter-Goldparmäne (Goldreinette); 3. Plankenapfel (Lokalname), nach dem verstorbenen Herrn Josef Runkel, gestreifte Winterparmäne; 4. Limoniapfel (ist in die Krone zu veredeln). Diese vier Sorten wachsen überall, geben gesunde Bäume, tragen reich und werden für den Handel am meisten begehrt.

Ferner werden noch empfohlen, die für unsere Boden- und klimatischen Verhältnisse sich eignen: 1. Großer rheinischer Bohnapfel, Handelsfrucht, haltbar bis Sommer, besonders für Straßen, die Frucht muß spät gepflückt werden; 2. Champagner-Reinette, gibt zwar keine großen Bäume, ist auch zur Mostbereitung ausgezeichnet, wächst überall und hält sich über ein Jahr; 3. Danzinger Kantapfel, wächst und trägt recht gern in feuchter Lage, ist zwar nicht lange haltbar, aber für den Anfang sehr gesucht; 4. Baumann's Reinette, wächst überall, reichtragende Most- und Handelsfrucht; 5. Parker's Pepping (eine graue Reinette), schönwüchsiger, sehr fruchtbarer Baum, die Frucht muß lange hängen; 6. Große Kasseler Reinette, hält ein Jahr, wächst überall, ungemein fruchtbar, sehr einträglich.

Für Gärten empfehlen wir: 1. Schöner von Boskoop und 2. Gravensteiner, letzterer sehr gesuchte Handelsfrucht, verlangt guten und fruchtbaren Boden.

Mostbirnen werden empfohlen: 1. Grüne Pichlbirne, trägt zwar spät, Bäume werden aber sehr alt und bleiben gesund; 2. große Landbirn; 3. Weiler'sche Mostbirn; 4. Darschbirn; 5. Lederbirn (hiesige Lokalsorte), Baum zwar langsam wachsend, trägt aber sehr früh und reichlich, gibt ausgezeichneten Most (in die Krone zu veredeln).

Für Gärten edle Birnen: 1. Bosc's Flaschenbirne, trägt in jedem Boden, gesund, trägt fast jährlich große delikate Frucht, haltbar bis Neujahr; 2. Prinzessin Marianne, hält bis Mitte Dezember; 3. Winter Dechantsbirn, hält bis April, verlangt etwas feuchten, fruchtbaren Boden, spät pflücken; 4. Napoleons Butterbirne, hält bis März, sehr reichtragende Birn, gedeiht in allerlei Boden.

Der steiermärkische Landtag hat in der 42. Sitzung am 13. Jänner 1905 folgendes beschlossen: 1. Der Landesausschuß wird ermächtigt, im Bedarfsfalle einen eigenen Obstbauwanderlehrer für den Bereich des Oberlandes provisorisch zu bestellen und aufgefordert, dem Landtage in der nächsten Session in diesem Gegenstande zu berichten. 2. Der Landesausschuß wird ermächtigt, dem Landes-Wein- und Obstbaukommissär Stiegler den Titel eines Landes-Wein- und Obstbaudirektors zu verleihen. 3. Dem Landesausschusse und insbesondere dem Referenten für Landeskultur in dieser Körperschaft, Landesausschußbeisitzer Grafen Franz Attems, wird für die zielbewußte und erfolgreiche Förderung des heimischen Wein- und Obstbaues der Dank des Landtages ausgesprochen. Der Landesausschuß wird beauftragt: a) bei der hohen k. k. Regierung dahin zu wirken, daß vorerst im Verordnungswege den steuerfreien Brennereien wieder jene Rechte eingeräumt werden, welche dieselben in den Hofkammerdekreten von 1835 und 1838 besaßen, und b) Schritte zu tun, damit die hohe k. k. Regierung in Vereinbarung mit Ungarn bald ein neues, für die steuerfreien bäuerlichen Brennereien passendes Branntweinsteuer- und Gefällsstrafgesetz dem Parlamente zur Beratung und Beschlußfassung vorlegt mit dem Zusatzantrage die Herabsetzung der Branntweinsteuer nach dem Alkoholgehalt vorstellig zu werden. Ferner wurde der Landesausschuß beauftragt, die nachfolgenden Punkte einem Studium zu unterziehen und über das Ergebnis in der nächsten Session Bericht zu erstatten. 1. Würde es sich empfehlen, Obstverwertungsgenossenschaften nach dem Muster der in Marburg jüngst kreierten Genossenschaft zu errichten. 2. Auf welche Weise wäre es möglich, den ägyptischen Markt als Absatzgebiet für unseren Apfelwein zu gewinnen. Deutschland, welches diesen Markt gegenwärtig beherrscht, könnte bei entsprechender Tatkraft unsererseits, besonders wegen der durch die weitere Entfernung von Triest sich ergebenden Frachtdifferenz unschwer aus dem Felde geschlagen werden. 3. Erschiene es empfehlenswert und vorteilhaft, in Frankfurt a. M. eine Apfelwein-Kelterei zu errichten. Dort werden von einer Firma, Gebrüder Freieisen, täglich 10 bis 20 Waggons Aepfel vermostet. Bekanntlich ist die

Digitized by Google

Einfuhr von Aepfeln in Waggonladungen nach Deutschland zollfrei. 4. Empfiehlt es sich, steirisches Tafelobst, welches seines Wohlgeschmackes und Ansehens wegen dem Tiroler Obste bei der diesjährigen internationalen Obstausstellung in Düsseldorf gleichwertig erklärt wurde, der Zollfreiheit wegen ebenfalls in Waggonladungen, welche in Fächer abgeteilt sein müssen, von Sachverständigen sorgfältig sortiert, auf den Berliner Markt zu bringen. Es ist bezeichnend, daß dort das steirische Obst stets als hessisches oder preußisches Obst in den Handel kommt. 5. Empfiehlt es sich für tüchtige kommerzielle Vertreter für Frankfurt a. M., Berlin und Alexandrien vorzusorgen. 6. Wäre es erreichbar und wolle sich der Landesausschuß in der Richtung bei der Regierung und bei den bezüglichen Bahnen verwenden, daß die Tarife für Obst auf den österreichischen Bahnen den in Deutschland bestehenden Frachtsätzen gleichgestellt werden. Berichterstatter und Antragsteller dieser Anträge, welche sämtlich angenommen wurden, waren die Herren Abgeordneten Graf Stürgkh, Schoiswohl und Dr. Ploj.

Personalnachrichten. Der steiermärkische Landtag hat in der Sitzung vom 13. Jänner 1905 dem Landes-Wein- und Obstbaukommissär Herrn Anton Stiegler den Titel eines Landes-Wein- und Obstbaudirektors verliehen. Damit hat die steierm. Landesvertretung an einem um den Obstbau Steiermarks sich sehr verdienten Fachmann ihren Dank bezeugt. Dem Ausgezeichneten möge diese wohlverdiente Anerkennung auf seinem schweren, verantwortungsvollen Posten zur Genugtuung gereichen. — Herzlichsten Glückwunsch!

Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel in Tirol. Von Karl Mader, Direktor der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt und Versuchsstation S. Michele. — Eine ausführliche Beschreibung der Obstbauverhältnisse Tirols für die Düsseldorfer-Ausstellung. Die Broschüre ist mit zahlreichen, sehr schönen, nach der Natur aufgenommenen und auf die verschiedenen Arbeiten des Obsthandels bezughabenden Abbildungen ausgestattet. Es ist eine sorgfältig gearbeitete Übersicht der Obstbauverhältnisse Tirols, eines Landes, in welchem die Obstkultur und der Obsthandel sehr hoch entwickelt sind. Der Verfasser, Herr Direktor Mader, ein weit über die Grenzen seines Wirkungslandes bekannter Fachmann, ist die beste Bürge der Gediegenheit dieses Werkchens.

Obstpreise. In Wien bestanden am Kärntnertormarkte vom 8. bis 14. Jänner 1905 nachstehende Obstpreise: Steier. Maschanzker 20—30 h, graue Reinetten 26—40 h, sonstige Aepfel 20—80 h, Kaiserbirnen 48–64 h, sonstige Birnen 40—60 h, Nüsse 50—60 h, Pflaumenmus 40—48 h.

Die Preise verstehen sich per Kilogramm von dem niedrigsten bis zu den höchsten erzielten Preisen.

Moose und Flechten an der Rinde sind nicht nur ein Zeichen von mangelnder Pflege, sondern auch von schlechter Ernährung. Ein sich gesund entwickelnder Baum wächst so stark in die Dicke, daß ihm in Abständen weniger Jahre die Rinde zu eng wird. Er sprengt dieselbe, bildet eine neue und stößt die alte ab. Mit den abfallenden Teilen derselben werden auch die Flechten und Moose abgestoßen. Es wäre aber verkehrt, bis zum selbsttätigen Abstoßungsprozeß der Pflanze zu warten, sondern man kommt dem Baum zuhilfe, indem man allwinterlich den Baumkratzer handhabt.

Bergamotte. Über die richtige Ableitung des Wortes Bergamotte gehen die Ansichten auseinander. Die älteste Aufzeichnung findet man in „Nederlandtsche Hovenier" („Der niederländische Gärtner") von Jan van der Groen (1655). Nach diesem stammt das Wort Bergamotte aus dem Türkischen und bedeutet soviel als Herrenbirne oder Herr der Birnen. Bergamotte ist ein zusammengesetztes Wort von Beg (Fürst, Herr) und Armud (die Birne). Es soll daher Begarmud geschrieben und gesprochen werden, was sich jedoch mit der Zeit in Bergamotte verwandelt hat. — Andere leiten das Wort vom Orte Pergamus in Kleinasien oder von Bergamo in Italien her. Tatsache ist, daß die Bergamotten durch die Türken nach Italien gebracht worden sind.

Bergamotten bilden bekanntlich die dritte Familie des natürlichen Systems nach Lukas. Als Bergamotten werden alle Birnen mit schmelzendem Fleische und glatter oder rundlicher Form und namentlich am Stiel abgeglatteter Bildung gerechnet.

Digitized by Google

Josef Schmidberger, Chorherr des Stiftes St. Florian, einer der größten Pomologen Oesterreichs.

Von Stiftshofmeister Langthaler, St. Florian.

Oberösterreich kann sich rühmen, einen der größten Pomologen Oesterreichs an dem Chorherrn Schmidberger besessen zu haben, dessen Ruhm sich weit über die Grenzen des Vaterlandes hinaus verbreitet hat. In Urfahr bei Linz erblickte Josef Schmidberger am 4 November 1773 das Licht der Welt. In Linz machte er seine Gymnasial- und philosophischen Studien, nach deren Vollendung er sich den Beruf eines Arztes wählte. Zu dem Behufe studierte er an der Wiener Universität Medizin, doch machte eine schwere Erkrankung einen argen Strich in seine Rechnung; er änderte seine Berufspläne, entschied sich für den geistlichen Stand und begehrte Aufnahme in das Stift St. Florian, in das er 1796 eintrat. Diesem Stifte sollte er eine dauernde Zierde werden. Schon im Noviziate nutzte er die freie Zeit mit ausdauerndem Eifer für das Studium der Botanik aus. Am 19. Oktober machte er Profeß. Nachdem er in Linz, wo der hochangesehene Chorherr Freindaller Theologie-Professor war, seine theologischen Studien vollendet hatte, wurde er im Jahre 1800 zum Priester geweiht und feierte am 14. September dieses Jahres die erste heilige Messe.

Fig. 22. Chorherr Josef Schmidberger.

Die ersten zehn Jahre seines eifrigen priesterlichen Wirkens gehörten der Pfarre Ansfelden. Die jungen Jahre Schmidbergers fielen in eine kritische, gefahrvolle Zeit: er erlebte ja die Wirren und Schrecken der französischen Revolution, deren Wogen beunruhigend an die Grenzen Oesterreichs drangen; in seine ersten Priesterjahre fielen die feindlichen Einfälle der Franzosen (1800, 1805, 1809), die Gegend bei Sankt Florian, Ansfelden, blieb vor den feindlichen Gästen nicht verschont. Der junge Kooperator Schmidberger zeigte bei dieser Gelegenheit unerschrockenen Mut, zugleich aber gewann er durch sein heiteres, freundliches Wesen die Zuneigung der feindlichen Soldaten, welche den

Digitized by Google

Pfarrhof und die Pfarre besetzt hielten. Weder die Unruhe der Zeit, noch der beschwerliche christliche Beruf vermochten Schmidberger von seinen Lieblingsstudien abzubringen. Die Botanik führte ihn zum theoretischen und praktischen Studium der Pomologie. Die Gegend von St. Florian, Ansfelden u. s. w. gleicht einem großen, unermeßlichen Garten. Bodenverhältnisse und Klima machen diese Gegend für Obstkultur ganz besonders geeignet und diese mit allen Kräften zu fördern, machte sich Schmidberger zur Lebensaufgabe, als er im Jahre 1817 ans Stift zurückberufen und ihm die Verwaltung der ausgedehnten Stiftsgärten übertragen wurde.

Bald konnte man die Früchte seiner rastlosen Tätigkeit sehen: die früher unbedeutenden Baumschulen des Stiftes wurden sehr vergrößert und ließ es Schmidberger nicht an Fleiß, an unermüdlichen Studien und Versuchen, nicht an bedeutenden Kosten fehlen, um die feinsten, schmackhaftesten, wertvollsten Obstsorten in diese Baumschulen zu pflanzen (selbst aus Frankreich ließ er sich Bäume und Edelreiser kommen) und auch selbst Originalsorten heranzuziehen: mehr als 20 Obstsorten vorzüglichster Qualität tragen den Namen Schmidbergers und sind durch ihn in die pomologische Welt eingeführt worden. Der Segen der Tätigkeit Schmidbergers blieb nicht auf St. Florian beschränkt, er verbreitete sich über ganz Österreich, in die ungarischen Länder, nach Deutschland — von allen Seiten wurden aus den Stiftsbaumschulen Obstbäume begehrt und viele tausende wanderten alljährlich hinaus in die weite Welt und sicherten für lange Zeiten den Ruhm des Florianer Obstes, wie auch Edelreiser in großen Mengen nach allen Richtungen versendet wurden. Der Feuereifer Schmidbergers ergriff auch dessen Umgebung; besonders die jungen Chorherrn fanden an ihm einen tüchtigen Lehrmeister, der sie in das Verständnis der Obstkultur einführte; kamen sie auf die Stiftspfarreien hinaus, so betrachteten sie es als ihre Aufgabe, auch dort für Verbesserung der Obstgärten tätig zu sein, und noch heute finden wir selbst in den entlegenen, oft rauhen Gegenden des Mühlviertels — selbstverständlich in geschützter Lage — Gartenanlagen mit Florianer Obstbäumen.

Mit den praktischen Bemühungen verband Chorherr Schmidberger stets eifrige Studien: ein richtiger und tüchtiger Pomologe muß das Leben der Natur beobachten und kennen, die Physiologie der Pflanzen, die Gesetze des Wachstums und des Gedeihens, er muß die Insektenwelt studieren, besonders inwieweit die Insekten Feinde oder Freunde der Obstkultur sind, um sie wirksam bekämpfen oder schützen zu können. Die reichen Kenntnisse Schmidbergers wurden allgemein anerkannt und hochgeschätzt. Er war in Oberösterreich, in Stadt und Land, eine bekannte, populäre Persönlichkeit, mit vortrefflichem Humor ausgestattet. Kam er nach Linz, so ging ihm alles gern zu. Die Vorträge, die Schmidberger öfters über Obstkultur im Redoutensaale in Linz hielt, zogen immer ein großes Publikum an. Seine Obstbäume waren und galten ihm alles! Wenn der große Pomologe sich mit schweren Opfern die feinsten Sorten aus weiter Ferne hatte kommen lassen und diese trugen dann, in die Stiftsgärten verpflanzt, die ersten Früchte, so bildeten diese den Gegenstand der größten Sorgfalt und Freude für ihn. Da erzählt man sich jetzt noch manch nette Geschichte. Einmal war unser Kaiser als Prinz mit den beiden Brüdern Karl Ludwig und Max im Stifte zu Besuch eingetroffen. Da kam Schmidberger von einem Besuche seiner Gärten zurück; als er der Erzherzoge ansichtig wurde, holte er aus der Tasche zwei Pfirsiche der feinsten Qualität und ohne weitere Umstände reichte er sie dem Prinzen dar! Der Früchte waren zwei, der Prinzen drei, wie sollte da geteilt werden? Die eben als Gast anwesende Frau von Arneth half aus der Verlegenheit — sie ließ aus ihrem Zimmer mehrere Früchte derselben Art kommen und, wie es sich jedenfalls besser schickte, auf einem Teller den erlauchten Gästen präsentieren.

Um besonders wertvolle Früchte vor gefiederten und ungefiederten Dieben zu schützen, wurden sie mit einem Netz überzogen. So geschah es auch dereinst mit einem Kirschbaum, der gar kostbare Früchte trug. Das Netz umschloß den ganzen Baum — was konnte geschehen? Da standen eines Mittags nach aufgehobener Tafel Gäste mit dem Prälaten, mit Schmidberger und anderen Geistlichen am Fenster des Tafelzimmers, von dem aus man einen Teil der Gärten überschaut. Plötzlich rief jemand: „Herr Schmidberger! Ein Star auf dem Kirschbaum!“ Der so Angerufene wirft einen Blick hinaus! Was sieht er? Ein gar großer Star saß am Baume unter dem Netz und ließ sich die Kirschen so gut schmecken — ein Kleriker war's, der unter das Netz hineingeschlüpft und gerade der Liebling Schmidbergers, auf den dieser ein besonderes Vertrauen gesetzt! Im Nu war Schmidberger aus dem Speisesaale verschwunden und nun begann eine förmliche Hetzjagd: der vom Fenster aus gewarnte Kirschendieb sprang vom Baume und suchte sein Heil in der Flucht — Schmidberger ihm nach — jüngere Füße sind immer flinker als alte — der Dieb entkam, sein Gönner hatte ihn aber erkannt und mit einem schmerzlichen „Auch du, Brutos!“ stieß er den bisherigen Liebling aus seinem Herzen und konnte ihm zeitlebens diese Versündigung nicht mehr verzeihen.

Schmidberger hat sich, wie schon erwähnt, in naturgeschichtliche Studien vertieft und besonders auch den Blattläusen und deren Naturgeschichte viele Zeit gewidmet. Er war von diesem Gegenstande so eingenommen, daß von ihm auch galt: „Wovon das Herz voll ist, davon geht der Mund über.“ Gar so gerne lenkte Schmidberger das Gespräch auf die Blatt-

Digitized by Google

läuse; selbst bei Tisch und feinerer Gesellschaft redete er den Tischnachbaren so lang und so viel von seinen Läusen vor, daß diesen wirklich der Magen völlig „lausig“ wurde und ihnen der Appetit mehr und mehr verging. Das am Schlusse anzuführende Verzeichnis der Werke Schmidbergers liefert einen glänzenden Beweis, wie sehr er in der Botanik, in der Entomologie, in allen Zweigen der Naturwissenschaft bewandert war. Die ansehnliche Insektensammlung des Stiftes ist von Schmidberger angelegt. Als Praktiker und Gelehrter fand er große Anerkennung: Er war ein ungemein tätiges Mitglied des Museums Francisco-Carolinum in Linz, dessen Jahrespublikationen oft Aufsätze aus seiner Feder enthielten; er war Ehren- und korrespondierendes Mitglied vieler Gesellschaften Österreichs, der Schweiz, Deutschlands u. s. w.

Sein an Arbeiten und Studien, an Ehren und Erfolgen so reiches Leben schloß er nach langwieriger Krankheit am 10. August 1844. Noch lebt hier und in der pomologischen Welt sein Name fort; was Schmidberger im Stifte St. Florian geschaffen, wird sorgsam gepflegt; noch immer liefern die Stiftsgärten Obst vorzüglichster Qualität, das bei allen Ausstellungen die ersten Preise erringt und von allen Seiten begehrt wird; die Baumschulen können nicht so viel liefern, als bestellt wird und behauptet die Stiftsgärtnerei noch immer die führende Rolle, die ihr Schmidberger errungen hat.

Wir führen nun jene Werke Schmidbergers an, welche Pomologie und die darauf bezughabenden naturwissenschaftlichen Studien betreffen (nach der Zusammenstellung des Chorherrn Schneidergruber):

1. Kurzer praktischer Unterricht von der Erziehung der Obstbäume in Gartentöpfen oder der sogenannten Obst-Orangeriebäumchen.
2. Leichtfaßlicher Unterricht von der Erziehung der Zwergbäume. Mit einem Anhange von der Naturgeschichte des Zweigabstechers, des grünen Spanners und des Apfel-Rüsselkäfers.
3. Leichtfaßlicher Unterricht von der Erziehung der Obstbäume, gegeben in einer kritischen Vorstellung des gegenwärtigen Zustandes der Obstbaumzucht in Österreich ob der Enns. Mit einem Anhang von der Naturgeschichte einiger den Obstbäumen schädlichen Insekten.
4. Beiträge zur Obstbaumzucht und zur Naturgeschichte der den Obstbäumen schädlichen Insekten.
5. Leichtfaßlicher Unterricht über Erziehung und Pflege der Obstbäume.
6. Naturgeschichte der schädlichen Insekten in Beziehung auf Landwirtschaft und Forstkultur.
7. Über den Nutzen mehrerer Insekten.
8. Von den Ursachen des Fehlschlagens der Obsternte in den Jahren 1835—1839 und einigen Mitteln dagegen.
9. Über die Lebenskraft der Goldafterraupen.
10. Von dem Instinkte der Insekten.
11. Über den Wert des Studiums der Insekten.
12. Von der Fürsorge Gottes für die Erhaltung der Insekten.
13. Von den Gärten der alten und der neueren Zeit.
14. Über die Blattläuse.
15. Naturgeschichte der Maikäfer und Mittel, sie zu vermindern.

Außerdem existieren viele Vorträge, teils als Manuskript, teils gedruckt, in den Musealberichten.

Schmidberger hat nachstehende Sämlinge von Pfirsichen gezüchtet: Erzherzog Johann, Erzherzog Karl, Erzherzog Rainer, Eugen von Savoyen, Schmidberger-frühe. Von den Aepfeln sind seine Züchtungen Erzherzog Anton, Erzherzog Franz, Caroline Auguste, Ferdinand König von Ungarn, Rosenapfel Florianer, Ansfeldner Reinette von ihm aufgefunden. Schmidbergers Reinette wurde nach ihm benannt.

Ueber die Bodenmüdigkeit. Am Stammtische beim Grünbaumwirt herrschte heute eine sehr erregte Stimmung. Der Rixinger und der Hanslbauer waren über eine Streitfrage hart aneinander geraten; lautes Stimmengewirr tönte dem eintretenden Dirnegger entgegen.

„Wahr is's net!“ schrie der Hanslbauer eben und hieb mit der Faust in den Tisch, daß die Gläser klirrten. Wia kannst du behaupt'n, daß 's Setz'n d'Schuld hat?! Hab' i's net akurat a so g'macht, als wia unsers der Wanderlehrer zoagt hat? Warum wachs'n denn dann die

Digitized by Google

Bamerl im Gradischbachacker, die was i zur selb'n Zeit g'setzt hab', als wia die im Hausgart'n, so wunderschön fort und die ander'n net? Gib ma da Antwort drauf, du sieb'nmal G'scheidter!"

„Vielleicht liegt der Fehler im Bod'n," wagte der Rupf Naz einzuwenden.

„Dasfel' kann a net der Fall sein," entgegnete der Hanslbauer, „denn der Bod'n in mein Hausgart'n is a so, daß ma si überhaupt koan besser'n mehr wünsch'n kunnt."

Der Dirnegger erkundigte sich um die Ursache des Streites und erfuhr, daß der Hanslbauer darüber Klage geführt habe, weil die jungen Bäumchen, die er in seinem Hausgarten vor etlichen Jahren als Ersatz der alten, eingegangenen Bäume gepflanzt habe, noch nicht das geringste Wachstum gezeigt hätten. Und nun wären sie über die Ursache dieser Erscheinung in Streit gekommen.

„Wia schaut's denn mit die älter'n Bam aus, die was in dein Hausgart'n stengan?" erkundigte sich zunächst der Dirnegger. „Trag'n s' fleißi?"

„Gar nix haßt's mit eahna mehr," gestand mißmutig der Hanslbauer. „Wann i denk, was die Bam zu mein Aufwachs'n trag'n hab'n und iatzt, das is hundert und oans! Und wann do amol a a bißl was dran hängt, dann is 's Obst kloanwunzi, voller Fleck'n und gar net schmackhaft. Und was d'Bam untern Unziefer z'leid'n hab'n, is schier net zum glaub'n."

„Hast es schon mit'n Düngen probiert?" fragte der Dirnegger weiter.

„All's hab' i schon probiert, aber nix hilft."

Der Dirnegger nickte bedeutungsvoll mit dem Kopfe. „Jatzt sag' mir no das ane: Wia lang kann denn das schon her sein, daß der Grund um dein Haus herum als Obstgart'n benutzt wird?"

„Ui jegerl," meinte der Hanslbauer, „wer kann denn das wiss'n? Sicherli schon a paar hundert Jahr. Erst neuli, wia i in die alt'n Sach'n umananda g'stiert hab', is in a so a G'schrift — i moa, vom Jahr' 1716 war's — vom Hausgart'l was vorkemma."

„No alsdann," erklärte befriedigt der Dirnegger, „mir hat's glei g'schwandt, wo der Hund begrab'n is. Koan von uns is ja nix Neux mehr, daß ma oan und dieselbige Frucht net z'oft hinteranonda auf oan Acker bau'n derf, weil s' sonst trotz'n guat'n Bod'n und aller Düngung koan guat mehr tuat. Ma sagt, der Acker is „kleemüad", „troadmüad", „ruabnmüad", weil durch die mehrmals aufeinander folgend'n Ernt'n an und derselb'n Pflanz'n, z. B. vom Klee, dem Bod'n all'weil nur derselbe Nährstoff entzog'n wird, so daß schließli von eahm nur mehr so wen'g vorhand'n is, daß der Klee unmögli gedeih'n kann. Währenddem aber sammeln si im Bod'n and're Nährstoff' an, die was z. B. dem Troad ungemein zuafog'n. Drum wachst her Rogg'n auf'n Klee so wunderschön. Das is das ganze Geheimnis vom Fruchtwechs'l!"

„Und du glaubst, bei die Obstbam is's a a so?" fragte der Rupf Naz, den Gedankengang des Dirneggers erratend.

„Warum soll's bei die Obstbam anderscht sein? Freili, so schnell als wia beim Klee oder bei der Körnerfrucht tritt die Bodenmüadigkeit net ein. Aber es laßt si leicht ausrechna, wann auf oan und demselb'n Grundstück schon seit hunderte von Jahr'n all'weil Obstbau betrieb'n word'n is, daß im Bod'n die für die Bam notwendig'n Nährstoff' unmögli mehr in ausreichender Meng' vorhand'n sein und a durch koa no so ausgiebige Düngung mehr ersetzt werd'n kinnan. Wer deswegen in an Obstgart'n, der was erwiesenermaß'n schon durch lange, lange Jahr b'steht und wo d'Bam durch eahn' Ausart'n, Unfruchtbarkeit, schlechte Entwicklung, mang'lhafte Beschaffenheit der Frucht', Ueberhandnehmen von Unziefer erkennen lass'n daß der Bod'n bammüad is, trotzdem alle Bam, die was eingengan, ohneweiters durch junge ersetzt, der begeht an Fehler, den was ma si größer net leicht denk'n kann."

„Was soll ma denn mit a so an Gart'n mach'n?" fragte der Hanslbauer.

„I halt' dafür," erwiderte der Dirnegger, „daß 's Allerbeste war, wann ma solch' alte, erschöpfte Obstgärt'n nach und nach ganz eingeh'n lossat und für andere Zweck', z. B. als G'müs'gart'n verwend'n tat, dafür aber neuche Obstgärt'n anlegat auf Grundstück', die was überhaupt no nia oder do seit längerer Zeit koane Obstbam zum Ernähr'n g'habt hab'n."

„Das ist all's recht schön und guat," wendete der Rixinger ein, „aber viel'n Leut'n wurd's net anständi sein, wann s' eahnre Gärt'n, die was s' bis dato meist'ns um's Haus rundumadum g'habt hab'n, mehr auf d'Weit verleg'n müassat'n. War do ewi schad, wann d'Häuser, die bis iatzt von an Kranz grüner Obstbam umgeb'n g'wes'n san, so muattaseel'n allani, ja förmli splitternackt dastand'n!"

„Das siach i ganz guat ein," gab der Dirnegger zu, „daß 's sich in viel'n Fäll'n net vermeid'n lass'n wird, daß ma in an alt'n Hausgart'n wieder junge Bam planzt. Das soll aber auf a ganz a and're Art g'macht werd'n, als wia's meist'ns heutzutag g'schiacht. I moan aber, Monna, es wird Zeit zum Hoamgeh'n, sunst setzt's Brumma von unsere Weiba und deswegen heb'n ma uns das, wia ma alte, abgangene Bam am best'n durch junge ersetzt, für'n nächst'n Sunnta auf. Pfiat enk Gott, alle mitananda!"

Josef Buritz, Trandorf.

Digitized by Google

Fragekasten.

Fr. Sch. in Sch. Die Aprikosen sind in der Buschform sehr dankbar und können in allen jenen Lagen, in welchen der Weinstock im Freien gedeiht, selbst drüber hinaus, angepflanzt werden. In solchen Lagen erscheint es besser, von den anderen Formen, ausgenommen von Hoch- und Halbhochstämmen, abzusehen. Von den Palmettenformen kann die einfache Palmette mit sanft ansteigenden oder Verrier-Palmetten mit vier bis sechs Ästen empfohlen werden. Entfernung der Aeste beträgt 30 bis 40 cm. Ihre Bäumchen können Sie noch in dieser Form bringen.

Berichtigung. Der Mitgliedsbeitrag des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beträgt nicht K 2, wie irrtümlich mitgeteilt wurde, sondern K 4.

Die wärmeren Tage dieses Monates sollte der sorgsame Obstzüchter dazu benützen, alle seine Bäume einmal einer gründlichen Durchsicht zu unterziehen. Selbst fußhoher Schnee darf ihn nicht daran hindern. Bei aufmerksamer Beobachtung wird er so manches finden, das den Bäumen von Nutzen sein könnte. Da sind einige alte Bäume lange Jahre nicht ausgeputzt worden, weil die Arbeit immer wieder verschoben wurde und dadurch natürlich nicht zur Ausführung gekommen ist. Jetzt gibts aber kein Aufschieben mehr, denn die dichten verwachsenen Kronen gleichen schon einem großen Besen, abgestorbene Aeste bezeugen es, daß es der Krone an Licht und Luft fehlt und zu allem Elend haben sich auch noch zahlreiche Misteln breitgemacht, welche als ausgesprochene Schmarotzerpflanzen vom Lebenssafte des armen Obstbaumes zehren. Einige von früheren Jahren her an den Bäumen gelassene Aststumpfen sind teilweise in Fäulnis übergegangen, die weiter nach unten dringt und Veranlassung zu geben droht für die Entstehung der so verderbenbringenden Astlöcher. Da gibts also Arbeit genug, daher frisch ans Werk, mein lieber Obstzüchter! Ein Blick in die Krone wird dir angeben, was aus derselben zu entfernen ist. Vergiß aber, bitte, nicht, die durch das Absägen von Ästen entstehenden Wunden wenigstens an den Rändern mit dem Gartenmesser glattzuschneiden und dann zum Schlusse mit erwärmtem Steinkohlenteer zu verstreichen.

Bäume, die in den letzten Jahren zwar reichen Ansatz gezeigt haben, bei denen aber die Entwicklung der Früchte zurückgeblieben ist, der Holztrieb auch nachgelassen hat, sind jetzt zu verjüngen. Umzupfropfende Bäume werden in diesem Monate abgeworfen.

Die Düngung ist fortzusetzen und das Schneiden den Edelreiser und Beerenobststecklinge zu beenden.

Bei den früh austreibenden Pfirsich- und Marillenspalieren ist es rätlich, dieselben zum Schutze gegen die jetzt schon merklich an Kraft zunehmenden Sonnenstrahlen mit Kalkmilch zu bespritzen und, wenn möglich, durch vorgehängtes Fichten- oder Tannenreisig zu beschatten, damit der Trieb etwas zurückgehalten wird. Etwa durch Winterstürme losgerissene Baumbänder sind baldmöglichst durch neue zu ersetzen.

An Stachel- und Johannisbeerensträuchern entfernt man das ältere, zu dicht stehende und teilweise abgestorbene Holz, um dem übrigen Licht und Luft zu verschaffen. Bei Himbeersträuchern sind die alten abgetragenen Ruten zu beseitigen, der Fruchtansatz hierbei nur an einjährigen Trieben zu erwarten ist.

Noch herrscht Waffenstillstand zwischen unseren Bäumen und ihren grimmigen Feinden, den Schädlingen und Krankheiten, doch wird bald das vereinigte feindliche Heer in die Kriegstrompete blasen und unseren Pflegebefohlenen auf mannigfache Art an den Leib zu rücken suchen. Gar bald werden wir uns damit zu befassen haben.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann R. Bernay.

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schäl- - - - maschinen, Obst-Waschmaschinen etc. - - - -

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggen- - - berg bei Graz - - -

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Digitized by Google

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Digitized by Google

Obstbaumspritzen
mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen
gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen, mit Differential Druckwerk.

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u. UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, 1½, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Ausschreibung.

Die erste Obstzucht- und Obstverwertungs-Genossenschaft Krems a. d. Donau benötigt zur Frühjahrspflanzung:

2500 Stück Aepfelpyramiden (Buschbäume) auf Doucinunterlage, und
2500 Stück Birnpyramiden (Busch) zum Teil auf Wildling- und zum Teil auf Quittenunterlage.

Die geringste Anzahl Bäume von einer Sorte sind 200 Stück. Sortenechtheit muß garantiert werden. Offerte über die ganze Lieferung oder einem Teil davon sind an die erste Obstzucht- und Obstverwertungs-Genossenschaft in Krems a. d. Donau zu richten.

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher ꝛc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Äpfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- pflanzen. **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Übereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldpflanzen, Coniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Digitized by Google

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in Obstbäumen aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort.

Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

--hoch--stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Zur Vertilgung

der **Blutlaus** und aller **Obstbaumschädlinge**, sowie zur **Vernichtung** des **Hederichs** und des **wilden Senfs**, haben sich

Ph. Mayfarth & Co.'s patentierte

selbsttätige tragbare, als auch fahrbare **Spritzen**

„Syphonia"

am besten bewährt, welche, **ohne zu pumpen,** die Flüssigkeit **selbsttätig** über die Pflanzen stäuben. Man verlange Abbildung und Beschreibung von

Ph. Mayfarth & Co., Wien, II./1.

Fabriken landw. Maschinen, Spezialfabrik für Weinpressen und Obstverwertungsmaschinen.

Preisgekrönt mit über 450 goldenen, silbernen und bronzenen Medaillen. Ausführliche Kataloge gratis.

Vertreter u. Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. März 1905. Nummer 3.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Ein Baum, den ihr nicht habt gesetzt,
Ein freies Wort nicht ausgesprochen,
Ein Diebstahl ist's, den ihr schon jetzt
An euren Kindern habt verbrochen.

Generalversammlung.

Die diesjährige ordentliche Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines wird Donnerstag den 9. März 1905, um 11 Uhr vormittags, im landwirtschaftlichen Vereinshause,

Wien, I. Schauflergasse Nr. 6

abgehalten.

Tagesordnung siehe Obstzüchter Nr. 2.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei Julius Kühkorn in **Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Digitized by Google

Dresdener Gartenwerkzeug-Fabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A-92 Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. Volle Garantie für jedes Stück.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, = Äpfel, Birnen. Pflaumen und Kirschen) = versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger**, Baumschulen, **Handlhof**, Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Digitized by Google

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, hochstämmige Johannis- und Stachelbeeren, Buchspflanzen und Obstwildlinge

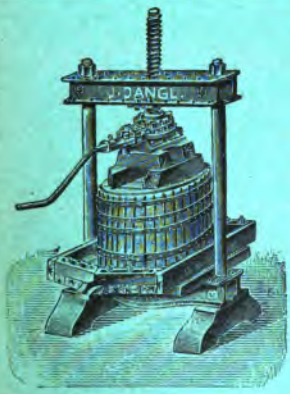
liefert billigst:

F. Böhm, Gottsdorf
Post Persenbeug, N.-Oe.

Obstgrundbuch für Steiermark.

Kurze Beschreibung der für Steiermark wichtigsten Apfel- und Birnsorten.

Herausgegeben vom Obstbauverein für Mittelsteiermark. Zweite vollständig umgearbeitete Auflage. Graz. Im Verlage des Obstbauvereines für Mittelsteiermark. 1904. Preis 50 h, mit Postversendung 60 h, bei Abnahme von mindestens 20 Exemplaren à 40 h ohne Porto.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte
in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen 2c.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Hochprima Wagenfette

Maschinenöle, Huffette, Carbolineum, Kienteer, Dachpappeteer, Dachpappe.

Räuchermaterial

Pechkrammeln mit Teer- und Moorerde gemischt, das beste Räuchermaterial für Maifröste. Baumwachs, Eisenlack, Holzkohlenstaub, Moorerde sowie alle Harz- und Teerprodukte

Fabrik **Theodor Graf** in **Suchenthal** an der Franz Josefs-Bahn.

Preiskurante sofort.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Die **Obstbaumschule**

des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post Sieghartskirchen, Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

- - Spezialität - -

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein, Post Kötsch, Steiermark.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. März 1905. Nummer 3.

Bosc's Flaschenbirne.

Von J. Löschnig.

Die Bosc's Flaschenbirne erfreut sich bei den Obstzüchtern großer Beliebtheit. Die ansehnliche Größe und die bronzierte, auf Güte hinweisende Farbe der Frucht und die bescheidenen Ansprüche des Baumes haben die Bosc's Flaschenbirne in einzelnen Ländern zur starken Verbreitung verholfen. In einzelnen Ländern ist sie wieder infolge einiger Schwierigkeiten beim Verpacken weniger beliebt. Man unterscheidet zwei verschiedene Bosc's Flaschenbirnen. Die eine wurde von van Mons in Belgien gezogen und im „Deutschen Fruchtgarten" 1814 abgebildet und beschrieben. Die Heimat der anderen Boscbirne ist Frankreich (Apremont). Sie trug im Jahre 1835 die ersten Früchte und wurde nach dem Pomologen Bosc, Direktor Jardin des Plantes, benannt. In Niederösterreich und den angrenzenden Ländern ist Marianne Bosc, belgischen Ursprungs, meist vertreten. In Tirol und in Frankreich ist die Bosc Flaschenbirne, französischen Ursprungs, in Frankreich meist unter den Namen Beurré d'Apremont verbreitet.

Fig. 23. Bosc's Flaschenbirne.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, bildet aber nur eine umfangreiche Krone. Die Aeste sind etwas abstehend und haben schlanke Nebenzweige. Die Fruchtbarkeit des Baumes tritt bald ein und ist eine reiche. Auf den Boden macht derselbe keine großen Ansprüche; er gedeiht noch in dürftigem und trockenem Boden ganz befriedigend. Die Früchte hängen fest im Winde und werdem, trotz der Größe, nicht leicht abgeworfen. Die Bosc's Flaschenbirne paßt als Hochstamm für den Obstgarten, als Pyramide und Spalier auf Wildlingsunterlage. Auf Quitte sind Zwischenveredlungen auf Pastorenbirne zu empfehlen. Als solche ist sie dann auch als Spindel und Kordon geeignet.

Die Frucht ist groß bis sehr groß, flaschenförmig, in der Grundfarbe hellgelb, fast ganz goldartig berostet, äußerst fein punktiert. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, schmelzend süß und angenehm gewürzt. Die Ernte darf nicht zu spät vorgenommen werden, weil sie sich dann weniger lang hält und oft nicht ganz schmelzend wird. Sie reift in Oktober und läßt sich bei frühem Pflücken und gutem Aufbewahren bis Ende November halten.

Die Bosc's Flaschenbirne ist eine vorzügliche Herbst-, Tafel- und Marktbirne, welche sich auch zum Dörren gut eignet. Verdient, insbesonders in der Nähe größerer Marktzentren, massenhaft angepflanzt zu werden.

Der Apfelblütenstecher.

Von J. Belle, steiermärkischer Wanderlehrer, Marburg.

Pomonas Segen scheint reich werden zu wollen. Der Blütenansatz verspricht eine gute Ernte. Bevor sich jedoch die Blütenknospen endgiltig öffnen und die Blumenblätter die wesentlichsten Teile der Blüte, die Befruchtungsorgane, zur Erfüllung ihrer wichtigsten Aufgabe freilassen, werden sie häufig braun und trocken. Da hat der Brenner oder die Seng wieder alles genommen. Für denjenigen, der sich mit der Erkenntnis der äußeren Erscheinung, nur mit der Wirkung begnügt, ist es die Seng oder der Brenner, vermeintlich von Wind und Wetter verursacht. Derjenige aber, welcher die Sache etwas gründlicher nimmt und der Ursache ein wenig nachforscht, sich die kleine Mühe macht, einige so abgesengte Blütenknospen zu untersuchen, findet schon den Kaiwurm. So nennt der Volksmund die in den Blütenknospen einlogierten Larven. Die meisten begnügen sich nun mit dieser Feststellung. Derjenige, dessen Forschungsdrang jedoch weiter geht und der mehrere Blüten mit dem Kaiwurm sammelt, um sie in einem Gefäß mit Luftlöchern, und sei es nur eine Zündholzschachtel, am besten auf etwas feuchter Erde aufzubewahren, der wird in einigen Wochen die Genugtuung haben, vor einer ganz vollendeten Tatsache zu stehen. Das Ergebnis dieser Zucht wird das Imago, ein samt dem Rüssel etwa 4 mm, ohne Rüssel 3·5 mm langer, nur 1·5 mm breiter, demnach kleiner, eiförmiger, rötlich pechbraun gefärbter, grau behaarter, quer über die Flügeldecken mit einer hellen Binde verzierter Rüsselkäfer sein. (Fig. 24.) Diesen nicht nur vom Hörensagen, sondern auch in Wirklichkeit zu kennen, ist für den Obstbauer sehr wichtig. Vor unbekannten Feinden kann man sich nicht gut wehren. Wer aber dieses Käferchen nicht kennt, kann es am leichtesten kennen lernen, falls er es aus den Kaiwürmern in den leicht zu sammelnden Blütenknospen nach der oben beschrie-

Fig. 24. Apfelblütenstecher und seine Larve (Obstmade, Kaiwurm), dreifach vergrößert.

Digitized by Google

benen einfachen Art heranzüchtet. Aehnlich könnte der praktische Obstbauer noch viele andere Schädlinge kennen lernen.

Die gelehrten Naturkundigen, namentlich deren Spezies, die Entomologen oder Insektenkundigen, haben sich mit diesen, den Säckel des Obstbauers, vor dem Ueberfüllen bedeutend beeinflussenden Kreaturen schon seit längerer Zeit eingehend befaßt. Diese Herren nehmen die Sache sehr gründlich. Da wird die Lebensweise bis auf die intimsten Einzelheiten ausgeforscht und der Oeffentlichkeit rücksichtslos preisgegeben. Für die Praxis ist die Kenntnis dieser Forschungsresultate von höchster Wichtigkeit. Die Eigentümlichkeiten der Lebensweise, die Neigungen, Leidenschaften, das Temperament in verschiedenen Lebenslagen oder in dem Falle die Instinkte der Schädlinge ꝛc., sind es ja, die in die wirtschaftlichen Interessen des Menschen eingreifen. Auf diese stützt sich auch zumeist die Bekämpfung. Die Obstbauer mögen daher die wissenschaftlichen Forschungsergebnisse nicht mit der den Praktikern zu sehr eigenen Animosität behandeln, sondern sich mit Interesse in das Studium derselben vertiefen. Ist es ja doch nur eine klare Darstellung des Wirklichen, Natürlichen.

Fig. 25. Winterſitz des Apfelblütenſtechers.

Dem Naturforscher ist der Kaiwurm des Empirikers nichts anderes als die Larve des Apfelblütenstechers (Anthonomus pomorum), wie schon früher erwähnt, eines Rüsselkäfers. Die morphologische Beschreibung der Rüsselkäfer im allgemeinen und des Blütenstechers im besonderen wollen wir hier übergehen. Es genüge das früher darüber kurz Gesagte. Wer aus dem Kaiwurm, welchen er in den Blüten findet, Käfer züchtet, wird ihn besser kennen lernen als durch Beschreibung. Die kleinsten, mehr wissenschaftlichen Einzelheiten sind für den Praktiker von geringerer Bedeutung. Von großem Interesse für ihn ist nur die Lebensweise dieses Käfers in seinen verschiedenen Phasen. Fangen wir beim Vollkommenen, beim Imago, dem Käfer an. Nachdem er alle Stufen der Metamorphose glücklich durchgemacht, tritt er beiläufig gegen Ende Mai, Juni als vollendeter Käfer auf. Dieser treibt sich das ganze Jahr ziemlich ziellos, sich nur für die ihm wichtigste, im nächsten Frühjahr fällige Leistung zur Erhaltung der Art erhaltend, herum, ohne daß man ihm welche für den Obstbauer schädliche Neigungen nachsagen könnte. Das wenige Blattgrün junger Blätter, welches dieser anspruchslose Vegetarier zur Fristung seines Lebens braucht, kann man ihm gerade nicht übel

Fig. 26. 1. Blüte in voller Entfaltung. 2. Blüte gesund nach dem Verblühen. 3. Von Apfelblütenstecherlarven zerstörte Blüten. 4. Von Apfelblütenstecher angestochene Blüten vor dem Aufblühen. a) Apfelblütenstecher, b) Larve, c) Puppe des Apfelblütenstechers.

Digitized by Google

nehmen. Schaden macht er dadurch wesentlich keinen. Ueberhaupt ist der Käfer harmlos und nur seine Brut macht großen Schaden. Wegen der Brut muß man ihn aber vernichten trotz sonstiger eigener Unschuld. Im Sommer kann man seiner bei dem unsteten Herumtreiben nicht leicht, wenigstens nicht en masse, habhaft werden. Man versucht es auch gar nicht. Ueber Winter ziehen sich die Käfer in ihre Winterquartiere zurück, mit Vorliebe unter Moos, Flechten, alte Borke und sonstigen Schlupfwinkeln auf den Bäumen selbst. (Fig. 25.) Diese ihre Passion wird, wie wir später sehen werden, auch ausgenützt, um sie zu fangen. Sie sollen sich angeblich auch in der Erde unter Steinen 2c. bequemen.

Sobald das Regime des Winters vorüber, zur Zeit der ersten warmen Tage werden die Winterschläfer schon munter und beginnen lebhaft herumzukriechen, respektive zu fliegen und mit ihrem Brutgeschäft anzufangen. Vor Jahren habe ich, nachdem die erste Hälfte März sehr warm gewesen, gegen 25. März aber wieder starker Schneefall eingetreten, am 28. März nach Schütteln einiger Straßenbäume auf dem Schnee schon viele Käfer gefunden. Mit dem ersten Schwärmen erfolgt auch die Begattung.

Fig. 27. Obstmade (Larve des Apfelblütenstechers) bei der Arbeit. Vergrößert.

Die befruchteten Weibchen gehen direkt auf ihr Ziel los. Bei warmem Wetter kann man bereits anfangs April von diesen Weibchen angestochene Knospen finden. Die Weibchen fressen nämlich an den Knospen manchmal je mehrere Löcher aus. (Fig. 26.) Wo es ihnen paßt, wahrscheinlich wo sie die Nachkommenschaft gut versorgt wähnen (nicht aber in alle gemachten Löcher), legen sie sodann je ein weiches Eichen auf das Loch. Dieses Eichen wird mit dem Rüsselchen bis auf den Grund des Bohrloches geschoben. Dann geht es fleißig weiter zu anderen Knospen, in großer Zahl. Die mütterliche Fürsorge für die Nachkommenschaft, die Sorge um die Erhaltung der Art macht das Weibchen raffiniert, verschärft ihren Instinkt. Schon der Umstand, daß nicht in jedes angenagte Loch ein Ei gelegt wird, sondern nur dort, wo mehr Futter, wo günstige Entwicklungsbedingungen für die Brut vorhanden, macht der Mutter Ehre. Obzwar sie sich nicht nur auf Apfelknospen kapriziert, sondern auch auf Birnknospen ihre Eier ablegen kann, zieht sie doch die Apfelknospen vor. Diese kommen ja später zur Entwicklung als die früher blühenden Birnbäume, es könnte in den Birnknospen der Brut die Zeit zu kurz werden, die Blüte könnte ihr durchgehen. Also werden die Apfelbäume vorgezogen. Am meisten werden Bäume bevorzugt, deren Knospen lange vor dem Aufblühen zu schwellen beginnen, welche also das Weibchen leicht bewältigt, in welchen sich aber die Brut noch rechtzeitig genügend entwickeln kann, bevor sie aufblühen würden. Sorten mit fest geschlossenen Knospen werden weniger befallen und es leiden am wenigsten solche, welche die Knospen lange fest geschlossen haben, dann aber zwar spät, aber rasch aufblühen. (Fortsetzung folgt.)

Obstzüchter! Die Pflanzung möglichst vieler Obstbäume einer Sorte erleichtert den Obstbaubetrieb, sichert leichten Absatz und erhöht den Ertrag.

Digitized by Google

Die Obstplantagen des Herrn Schmitz-Hübsch.

Von J. Löschnig.

Auf der internationalen Obst- und Gartenbauausstellung in Düsseldorf im Jahre 1904 wurde der Name Schmitz-Hübsch viel genannt. Die aus den Anlagen des Herrn Schmitz-Hübsch stammenden Früchte beteiligten sich beinahe in allen Konkurrenzen und errangen mehrere erste Preise. In so manchem Besucher der Düsseldorfer Ausstellung und des deutschen Pomologenkongresses wird neben der Großartigkeit des aus allen Ländern zusammengetragenen Obstes der Besuch der Obstanlagen Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn in angenehmer Erinnerung fortleben. Fachmann und Laie, beiden ist der Besuch dieser Anlagen ganz besonders zu

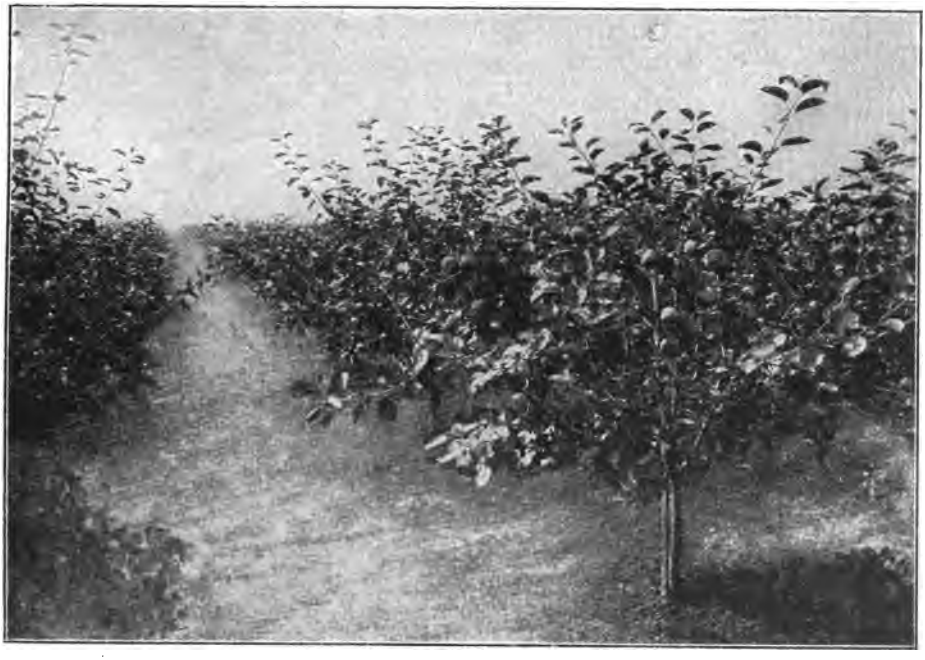


Fig 28. Buschobstanlage. Sorte: Schöner von Boskoop.

empfehlen. Neben der Größe imponieren die Schmitz'schen Plantagen auch hinsichtlich der Besonderheiten in der Anlage, sowie durch Einzelheiten in der Pflege.

Die Obstplantage Schmitz-Hübsch ist nicht aus kleinen Anfängen zu der jetzigen angesehenen Größe gekommen, sondern der Besitzer hielt lange Zeit Umschau, bis er sich hier, da ihm die Verhältnisse besonders günstig schienen, niederließ. Der älteste Teil der Anlage dürfte erst acht bis zehn Jahre alt sein.

Die Einteilung der Plantage ist derart getroffen, daß auf der westlichen und östlichen 3½ m, auf der nördlichen Seite 4 m hohe Mauern aufgeführt sind. Die südliche Seite ist durch einen Zaun abgeschlossen. Ein Teil der so begrenzten Fläche wird als Buschobstanlage, ein Teil als Spalieranlage betrieben.

Die Buschobstanlagen sind in Felder von 2½ ha Größe eingeteilt. Ein solches Feld trägt immer eine Sorte. Die Entfernung einzelner Bäume (Pflanzweite) hängt immer vor der Beschaffenheit der Kronenform ab. Goldparmänen mit ihren

Digitized by Google

pyramidalen Kronen sind 1·80 × 2·20 m, Schöner von Boskoop 2·2 × 3 m weit gepflanzt. Sämtliche Apfelsorten sind auf Paradies veredelt. Der Boden wird mit Gespanngeräten bearbeitet. Trotz der ziemlichen Dichte der Buschobstanlage soll dieses bei einiger Uebung gut vor sich gehen. (Siehe Fig. 28 u. 29.)

Die Spalieranlagen sind zweierlei Art: Die eine wird auf Mauern, die andere auf freistehenden Gerüsten gezogen. Die Mauern sind von Norden nach Süden

Fig. 29. Buschobstbaum im dritten Jahre. Sorte: Schöner von Boskoop.

angeordnet. Ihre gegenseitige Entfernung beträgt 10 m, die Höhe 3 ¼ m. Hinsichtlich der Spaliermauern sei ganz besonders auf ihre eigenartige Herstellung hingewiesen. Trotz der ansehnlichen Höhe von 3 ¼ m, sind die Mauern nur 10 cm dick; sie haben keine Grundmauer, sondern sind auf den Boden aufgesetzt. Die Herstellung der Mauern erfolgte in der Weise, daß alle 5 m, 4 m lange eiserne Traversen so gesetzt wurden, daß sie 3 ¼ m aus dem Boden ragen. Die eisernen Traversen sind halbmeterweise mit Drähten untereinander verbunden. Auf das hin wurden die Beton-

Digitized by Google

mauern auf die bekannte Art aufgeführt. Um die Festigkeit der Mauern noch zu erhöhen, sind die einzelnen Mauern in der Höhe untereinander mit querlaufenden Drähten verbunden. Abgesehen von der großen Verbilligung der Mauern ohne Grundmauer, scheinen diese auch von der aufsteigenden Feuchtigkeit weniger zu leiden und gestatten dieselben den Wurzeln eine freie Ausbreitung. Die Wände der Mauern sind vorwiegend mit senkrechten Kordons gepflanzt. Auf den südlichen Wänden kultiviert Herr Schmitz-Hübsch weißen Winterkalvill auf Paradies und die Winter-Dechantsbirne auf Quitte. Figur 30 veranschaulicht eine Spalierwand von senkrechten Kordons, Sorte weißer Winterkalvill. Die senkrechten Kordons sind 45 cm von einander gepflanzt. Zwischen den 10 m von einander stehenden Spalierwänden sind vier Reihen niedrige Apfel-Verrier-Palmetten als sogenannte Zwischenspaliere angepflanzt. Diese sind auf recht

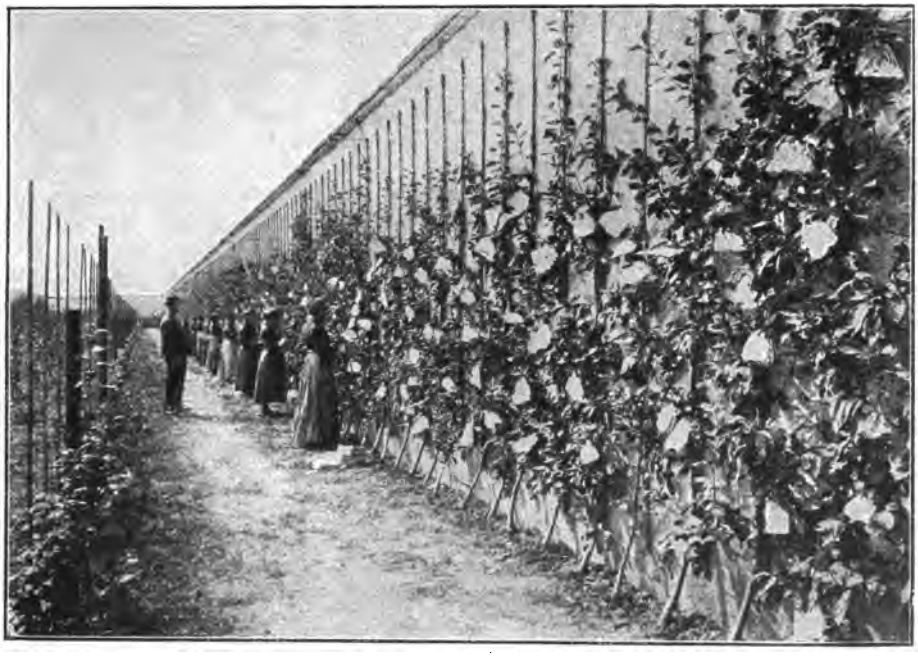


Fig. 30. Senkrechte Kordons auf der Südseite einer Spaliermauer. Sorte: Weißer Winterkalvill.

einfachen Gerüsten gezogen. Die beiden äußeren Reihen der Zwischenspaliere sind 2½ m von den Mauern, die mittleren Reihen 1·70 m von einander entfernt. Die Entfernung der Spaliere in der Reihe beträgt 1·65 m. Als Zwischenspaliere sind in größerer Anzahl Transparente von Croncels, Ananas-Reinette, Freiherr von Berlepsch und Ernst Bosch angepflanzt. Zwischen den Spalierreihen werden Erdbeeren mit bestem Erfolge kultiviert.

Ein zweiter Teil der Spalierobstanlagen ist durch Spaliermauern, von der bereits beschriebenen Höhe, zu 50 m Entfernung eingefaßt. Innerhalb dieser Flächen finden sich, je 10 m von einander entfernt, freistehende Doppelspalierwände. (Siehe Fig. 31.) Die Doppelspaliere zeichnen sich insbesonders durch die große Entfernung der beiden Reihen aus, so daß man zwischen den beiden Reihen des Doppelspaliers gut durchgehen kann. Die Höhe beträgt 3 ½ m. Zwischen den freistehenden, zu 50 m durch eine Spaliermauer unterbrochenen Spalieranlagen befinden sich drei Reihen niedere

Digitized by Google

Apfel-Verrier-Palmetten. Ananas-Reinette und Kanada-Reinette machen hier den Hauptsatz aus. Die an den freistehenden Spalierwänden gezogenen Sorten sind vorwiegend Edelkrassane, Präsident Drouard, an den Wänden Winter-Dechantsbirne. Eine gewisse Mannigfaltigkeit in der Anordnung einzelner Sorten in den Spalierreihen ist nach Angaben des Herrn Schmitz wegen der Kreuzbestäubung notwendig. Die rein nördlichen Wände sind in der Schmitz'schen Anlage durch Weichselspaliere, „Große lange Lotkirsche" ausgenützt.

Hinsichtlich der Pflege dieser ausgedehnten Anlagen sei erwähnt, daß Herr Schmitz-Hübsch insbesonders der Bekämpfung der Schädlinge mit Kupfer-Kalkmischungen und Arsenik, der Düngung und Bodenbearbeitung eine große Bedeutung beimißt. Hinsichtlich des Baumschnittes sagt er: Um gesunde und tragbare Buschbäume zu erhalten, sollen diese möglichst wenig beschnitten werden. Der Schnitt ist als ein notwendiges Uebel zu betrachten, das nur dazu dienen sollte, ein etwas stabiles Obstgerüst aufzubauen, wo die Natur dieses ohne Schnitt versagt. Gewiß muß man im Frühjahre bisweilen etwas mit dem Messer nachhelfen, aber nicht, um einen regelmäßigen klassischen Schnitt auszuführen. Es genügt, einfach die stärksten Jahrestriebe etwas zu verkürzen und etwa zu dicht stehende Zweige zu entfernen. Aehnlich dieser Methode bei den Buschbäumen ist jene, welche Herr Schmitz bei den Verrier-Palmetten und Kordons anwendet. Auch hier wird nur im Frühjahre geschnitten. Das Fruchtholz ist zwar etwas länger, verzweigter, dafür läßt aber die Fruchtbarkeit nicht auf sich warten. — Eine sehr große Rolle spielt auch die Sackelkultur. Die Früchte werden nämlich, um sie gegen die Pilzangriffe zu schützen und ihre Entwicklung zu fördern, in Papier gehüllt. Es kann hiefür auch gewöhnliches Zeitungspapier, welches mit Bast um den Fruchtstiel gebunden wird, verwendet werden. In Figur 30 sind die Arbeiter gerade mit dem Anbringen von Papiersäckchen beschäftigt.

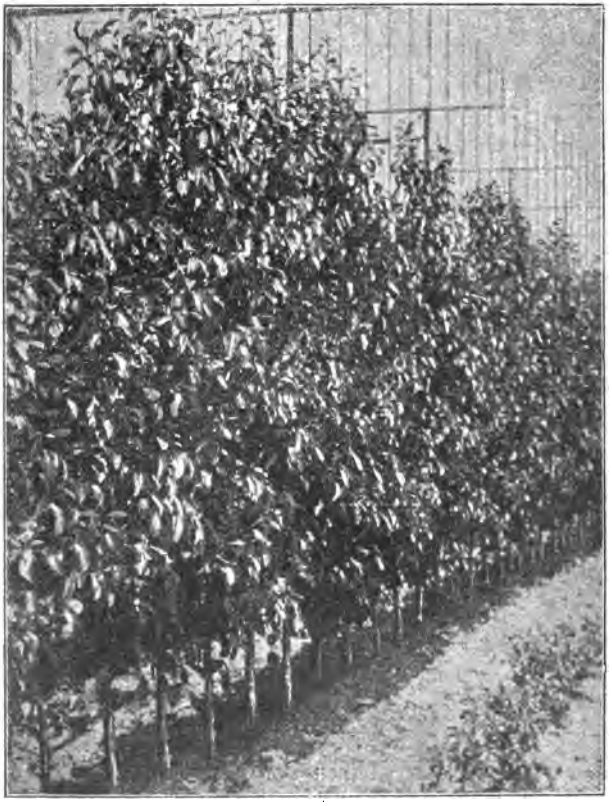


Fig. 31. Freistehende Doppelspaliere. Sorte: Edelkrassane.

Die Anlagen des Herrn Schmitz-Hübsch sind ein klarer Beweis, was auf dem Gebiete des Obstbaues geleistet und erreicht werden kann. Wir haben Gelegenheit gehabt, wiederholt in Deutschland die verschiedensten Anlagen zu besichtigen, ohne

Digitized by Google

immer das zu finden, was man erwartet und erhofft hat. Diesmal müssen wir aber sagen, Herr Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn kann durch die Schaffung seiner Obstplantagen auf die größte Hochachtung sämtlicher Obstzüchter Anspruch erheben.

Warum muß die Baumkrone ausgelichtet werden?

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Dem erfahrenen Obstzüchter wird die Beantwortung dieser Frage keinerlei Schwierigkeiten bereiten, er weiß genau, daß es ohne Licht kein freudiges Gedeihen gibt, daß das schönste Obst nur an den von der Sonne gut belichteten Aesten wächst und jeder Bub weiß, bevor er noch zur Schule geht — ja sogar der Spatz kann sich dieser Erkenntnis rühmen — daß beim Kirschbaum die süßesten Früchte an den weit hinausragenden, von den Sonnenstrahlen getroffenen Aesten und Zweigen zu finden sind. Die oben gestellte Frage und die Beantwortung derselben dürfte vielmehr für denjenigen Obstzüchter von Interesse sein, der sich mit der Baumpflege bisher nicht viel befaßt hat, sich auch über das „Warum" bei den einzelnen Pflegearbeiten noch nicht so recht klar geworden ist.

In meiner Praxis ist es mir wiederholt vorgekommen, daß ein Landwirt beim Auslichten der Kronenäste mir lächelnd zusah und sagte: „Das würde ich bei meinen Bäumen nicht machen, sehen Sie, da sind ja Blütenknospen an den abgesägten Aesten. Das gäb' eine Menge Früchte, ich schneid' keinen Ast ab, solange er nicht dürr ist, je mehr Aeste da sind, umso mehr Früchte gibt es." Ich erwiderte dem Manne: „Freilich, guter Freund, habt Ihr Recht, an den abgesägten Aesten wären auch Früchte gewachsen, ob aber diese bei dem dichten Stande der Aeste alle zur Entwicklung gekommen wären, das ist eine andere Frage, auf welche Ihr mir die Antwort wohl schuldig bleiben werdet."

In einem derartigen Falle habe ich einmal einem biederen Landwirte, der nicht einsehen wollte, daß auf 10 licht stehenden Aesten gerade soviel oder noch mehr Früchte wachsen können, als auf 15 teilweise zu dicht stehenden, folgendes gesagt: „Lieber Mann, Ihr habt jeden Tag 15 Taglöhner am Tisch, stets kommt die gleiche Menge Essen hinein, die meisten werden satt, einige möchten aber doch noch zugreifen, wenn die Schüssel nicht gar so bald leer wäre. Fünf faule Arbeiter befinden sich unter den Dienstleuten und gerade diese sprechen dem Essen am meisten zu. Dafür bekommen die fleißigen Arbeiter umsoviel weniger zu essen, als die faulen verzehren. Die fünf faulen Arbeiter sind erkannt und werden entlassen, die Portion bleibt aber dieselbe wie früher. Darob große Freude unter den übriggebliebenen 10 Leuten, die sich jetzt tüchtig satt essen und mit größerer Lust ihre Arbeit verrichten, da sie nun kräftig ernährt werden. Der Arbeitgeber merkt gar bald, daß die 10 Leute ebensoviel leisten und sogar noch mehr, da die faulen nicht nur wenig arbeiteten, sondern auch noch die anderen von der Arbeit abhielten."

Mein Freund dachte nach und sagte: „Es stimmt, Sie können Recht haben mit dem Auslichten."

Dieses Gleichnis möchte ich zum besseren Verständnis noch etwas weiter erläutern und hoffe damit die oben gestellte Frage beantwortet zu haben.

Die Wurzeln des Baumes nehmen mit dem Bodenwasser in sehr feiner Verdünnung Nährstoffe auf und leiten sie durch Stamm und Aeste hinauf in die Zweige, Triebe und Blätter. Durch die Spaltöffnungen der Blätter dringt Luft mit der immer in dieser enthaltenen Kohlensäure. Im grünen Blatte ist die geheimnisvolle Werkstätte der Natur, es werden dort unter dem Einflusse des Sonnenlichtes

Digitized by Google

aus den dem Boden entnommenen Nährstoffen und aus der Kohlensäure der Luft andere Stoffe gebildet, die zum weiteren Leben der einzelnen Baumteile, zur Verstärkung des Stammes und der Aeste, zur Triebbildung, zum Wachsen und Reifen der Früchte, sowie zur erweiterten Wurzelbildung unbedingt erforderlich sind. Diese organischen Stoffe können aber nur von den genügend belichteten Blättern erzeugt werden, die im Schatten stehenden sind zur Leistung dieser bedeutsamen chemischen Arbeit untauglich, da es ihnen an der hiezu notwendigen Lebensenergie, den wirksamen Schwingungen des Sonnenlichtes, gebricht. Die vom Lichte getroffenen Aeste sind die fleißigen, etwas leistenden Arbeiter, die beschatteten dagegen die trägen, welche wegen Mangel an Lebensenergie sich zu keiner bedeutsamen Arbeitsleistung emporzuschwingen vermögen. Leben wollen sie aber doch und so schmarotzen sie von den Säften der arbeitenden, etwas leistenden, also der belichteten Triebe und Aeste. Letztere müssen aber einen Teil ihrer Nahrung hergeben für die faulen und kommen dabei zu kurz.

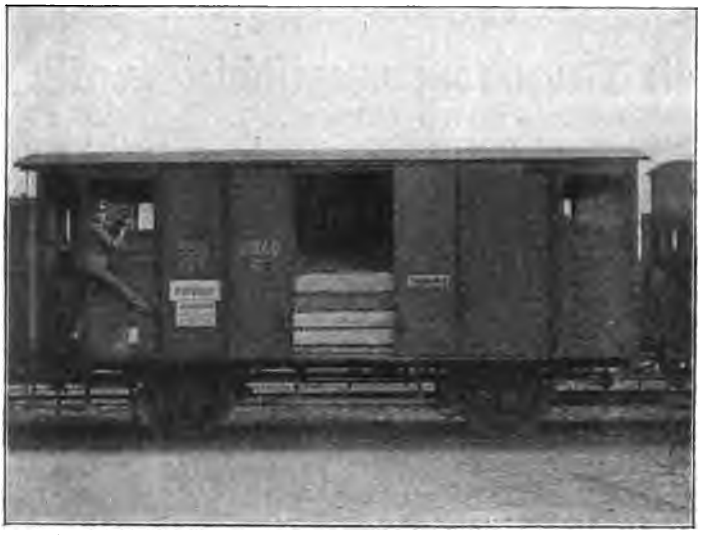


Fig. 32. Ein schweizerischer Waggon für den Versand von Mostobst.

Fig. 33. Ein großer, geschlossener preußischer Waggon für den Versand von Mostobst.

Mancher Baum hilft sich hiebei von selbst, indem er die zu dicht stehenden Aeste zum Absterben bringt; besser ist es jedoch, wenn der Mensch in Erkenntnis der Notwendigkeit die dichtstehenden Aeste auslichtet, so daß die anderen mehr Licht erhalten, demzufolge eine

Digitized by Google

erhöhte Tätigkeit entfalten und mehr und größere Früchte zur Entwicklung bringen können. Zum Schlusse, lieber Obstzüchter, möchte ich dir noch eine Frage vorlegen, über die du gelegentlich bei einem Gange durch den Garten nachdenken mögest: „Hast du schon einmal an den im Innern der Baumkrone wachsenden dicht stehenden Aesten viele und schöne Früchte hängen gesehen?“

Fig. 34. Ein österreichischer Waggon für den Versand von Mostobst (Güterwagen).

Transportwagen für Mostobst.

Von J. Löschnig.

Von allen in Europa zur Versendung des Mostobstes verwendeten Waggons entsprechen die italienischen Waggons noch am besten. Aber selbst diese entsprechen kaum und können sich mit den amerikanischen Waggons nicht messen. Ein Hauptübelstand bei sämtlichen für Obsttransporte verwendeten Waggons ist ihre Verwendung für alles mögliche. Heute sind es Rinder, morgen Häute, dann Lebensmittel, Kunstdünger und andere Gegenstände, wer will sie alle aufzählen, welche mit denselben Waggons transportiert werden. Abgesehen von der Schädlichkeit mancher dieser Stoffe auf die Früchte, nehmen sich die Früchte, in Stuttgart oder in Frankfurt angekommen, in einem solchen Waggon sehr unvorteilhaft aus; sie werden weniger gern gekauft und erreichen schließlich einen geringeren Preis. In der Abbildung (Fig. 32) ist ein Waggon

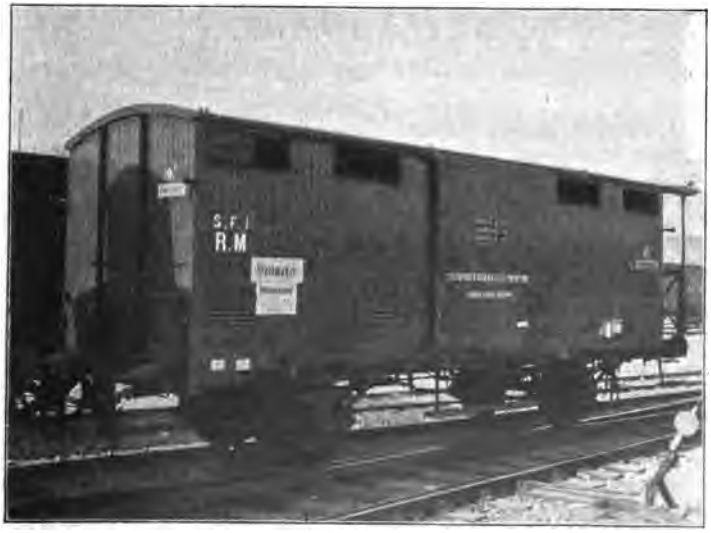


Fig. 35. Ein Waggon aus Italien für den Versand von Mostobst.

Digitized by Google

der Schweizer Bahn. Dieser Waggon hat den Fehler, daß die Fenster nicht geschlossen sind, wodurch die Früchte leicht gestohlen werden. Die Verladung des Mostobstes ist aus der Abbildung ersichtlich. Die Waggons aus Preußen (Fig. 33) und ein österreichischer Waggon (Fig. 34) sind gleichwertig. Die Verladung ist wie bei allen Waggonladungen, indem an den Seitentüren Bretter gelegt werden.

Wie schon erwähnt, entsprechen die italienischen Waggons (Fig. 35) für den Versand von frischem Obst, Gemüsen, Eiern, 2c., am besten. Dieselben haben an der Längsseite vier Jalousien ebenso an den beiden Stirnseiten. Durch diese wird eine reiche Luftzirkulation erzielt, wodurch die Früchte sich sehr gut erhalten. Außerdem sind die italienischen Waggons mit einem Heizschlauch ausgestattet, so daß im Notfalle auch geheizt werden kann, was fallweise notwendig ist. Außer den beschriebenen Waggontypen werden häufig vollständig geschlossene Waggons verwendet. Die Türen und Fenster sind geschlossen und jede Luftzirkulation unmöglich. In solchen leiden die Früchte ungemein und faulen leicht. Der Erlös aus solchen Früchten deckt häufig kaum die Frachtauslagen. — Es ist Sache der berufenen Faktoren, hinzuwirken, daß für den Obsttransport eigene Waggons, mit den nötigen Luftzirkulationen, seitens der Eisenbahnen beigestellt werden. Ferner erscheint es notwendig, auch einmal für das übrige Obst geeignete Waggons einzuführen. Es wird zur Hebung des Obstbaues sowohl vom Staate, als auch von den einzelnen Ländern, von Vereinen und Privaten viel getan; zur Förderung des Absatzes, zur Erleichterung und Vervollkommnung des Transportes, Erschließung neuer Absatzquellen neben Schulung der Obstzüchter zum kaufmännischen Handeln, eröffnet sich diesen ein neues, weites Wirkungsfeld.

Zur Kenntnis. Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich beziehen den „Obstzüchter" unentgeltlich.

Die p. t. Vereinsmitglieder werden ersucht, jeweilige Adreßänderungen baldmöglichst mitzuteilen, um Störungen in der Zusendung des Vereinsorganes zu vermeiden. — Die Vereinskanzlei befindet sich: Wien, I. Schauflergasse 6; Sprechstunden jeden Donnerstag (Feiertage ausgenommen) von 12 bis 2 Uhr nachmittags.

Daselbst sind zu beziehen:

a) „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" von Fachlehrer Josef Löschnig, mit vielen Abbildungen und kolorierten Tafeln zum Preise von K 3 mit portofreier Zusendung.
b) Baumscheren (Modell Gaucher) für Vereinsmitglieder zum ermäßigten Preise von K 3·30 ohne Porto. Anmeldung bei der Geschäftsleitung.

Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 16. Februar 1905. Vorsitzender: Herr Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren. Anwesend die Herren: Vorstandstellvertreter Müller, die Ausschußräte Arthold, Dötz, Haberl, Dr. Klotzberg, Künzl, Löschnig Sandhofer. Entschuldigt die Herren: Vorstand Abt Karl, Ausschußräte Hyneis, Lechner, Trilety, Wagenhütter. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 19. Jänner 1905 wurde verlesen und verifiziert.

1. Einläufe.

a) Erlaß des k. k. Ackerbauministerium mit der Bewilligung einer restlichen Subvention für die im Jahre 1904 abgehaltenen Obstbaukurse.
b) Erlaß derselben Stelle, womit eine Nachtragssubvention für das Jahr 1904 angewiesen wird.
c) Schreiben der niederösterreichischen Landes-Winterschule in Trautmannsdorf wegen Abhaltung eines fünftägigen Obstbaukurses im März d. J. Dieser Abhaltung wird zugestimmt und dem Kursleiter Haußner ein Honorar zugesichert.
d) Ueber mehrere Ansuchen um unentgeltliche Ueberlassung von Obstbäumen wegen Brand-

Digitized by Google

schäden wird dahin beschlossen, daß prinzipiell unentgeltlich Obstbäume nicht zur Abgabe gelangen, dagegen wird aber in solchen Fällen eine höhere Subventionstangente angerechnet.

e) Das Ansuchen der Schulleitung Stetteldorf um Beistellung eines Drahtgitters zur Einfriedung einer Baumschule wird aus prinzipiellen Gründen abgelehnt.

2. Der Rechnungsabschluß für das Jahr 1904 wird durchberaten und genehmigt.

3. Die Liste über die der Generalversammlung zur Neuwahl vorzuschlagende Vereinsleitung wird aufgestellt.

4. Hinsichtlich der Vereins-Baumschule in Lassee wird nach eingehender Beratung deren Auflassung mit Ablauf der Kontraktsdauer, d. i. mit 15. November 1905 beschlossen.

5. Anträge und Beschlüsse.

a) Herr Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren beantragt unter Hinweis auf die außerordentlichen Verdienste, die sich der zurückgetretene Geschäftsleiter, Rechnungsdirektor i. P. Trilety, durch die langjährige Tätigkeit um den Verein erworben hat, diesen bei der nächsten Generalversammlung zum Ehrenmitglied in Vorschlag zu bringen. Wird einstimmig und mit großer Befriedigung angenommen.

b) Wird beschlossen, unter Hinweis auf die Vereinsstatuten allen mit der Einzahlung des Vereinsbeitrages rückständigen Mitgliedern bekanntzugeben, daß im Nichteinzahlungsfalle bis Ende März d. J. die Zusendung des Vereinsorganes sistiert wird.

c) Herr Löschnig referiert über die Erhebungen hinsichtlich Errichtung einer Obstbaumanlage anläßlich des 25jährigen Bestandes des Vereines. Hiezu wird eine Straßenstrecke im Bezirke Korneuburg in Aussicht genommen und wird der entgiltige Beschluß bei einer nächsten Sitzung gefaßt.

d) Die Abhaltung eines Obstbaukurses in Eisgrub wird beschlossen und wird Herr Löschnig die Einleitung hiezu veranlassen.

e) Da es angezeigt erscheint bei den durch den Landesausschuß zur Hebung des Obstbaues einzuleitenden Versammlungen vertreten zu sein, wird einvernehmlich die Teilnahme eines Ausschußrates beschlossen.

Schluß der Sitzung um ½6 Uhr abends.

Mitteilungen des Obstbauverein für Mittelsteiermark.

An die p. t. Mitglieder des Obstbauvereines für Mittelsteiermark. Zur Einzahlung des Jahresbeitrages für 1905 sandten wir an sämtliche Mitglieder Erlagscheine der k. k. Postsparkasse. Diejenigen Mitglieder, welche bisher den Jahresbeitrag noch nicht einzahlten, werden ersucht, denselben ehestens einzusenden. Wiederholte Einforderungen verursachen dem Verein nicht nur Arbeiten, sondern auch Portoauslagen, welche bei ordnungsmäßiger Einzahlung erspart bleiben können. Der Jahresbeitrag ist 4 K; nur Volksschullehrer und -Lehrerinnen zahlen 2 K. An die Administration des „Obstzüchter" haben unsere Mitglieder nichts zu zahlen, da der Verein die Zeitung bezahlt.

Rundschau

Obstbaukurse für Lehrpersonen in Niederösterreich. Im Jahre 1905 finden an den Landes-Fachschulen in Edelhof, Feldsberg, Krems, Retz und Gumpoldskirchen Obstbaukurse für Volks- und Bürgerschullehrer statt. Die Kurse zerfallen in Frühjahrskurse in der Dauer von einer Woche und in Sommerkurse in der Dauer von drei Tagen. Den Kursteilnehmern werden je nach der Entfernung vom Kursorte Stipendien von 25 bis 40 Kronen verliehen. Die Bewerber um Stipendien wollen ihre stempelfreien Gesuche bis 15. März 1905

Digitized by Google

im Wege des k. k. Bezirksschulrates dem n.-ö. Landesausschusse vorlegen.

Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg. In der Zeit vom 6. bis 18. März werden an der Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg folgende Frühjahrslehrgänge abgehalten:

1. Ein Lehrgang für Wein- und Obstbau für Wein- und Obstgartenbesitzer und sonstige Freunde dieser Zweige der Landwirtschaft.

2. Ein Lehrgang für Winzer. In ersterem wird das Wichtigste aus den genannten Gebieten, dem jetzigen Stande der Sache entsprechend, in Theorie und Praxis behandelt. Der letztere hat die vorwiegend praktische Ausbildung von Winzern im Obst- und Weinbau zum Zwecke.

Die Zahl der Teilnehmer ist im Wein- und Obstbaukurse, einschließlich der vom k. k. Landesschulrate gesendeten Lehrer, auf 40, im Winzerkurse auf 20 festgesetzt.

Die Bewerber um Aufnahme in den Winzerkurs können nach Maßgabe der vorhandenen Mittel Unterstützungen erhalten. Um solche zu erlangen, müssen sie ausdrücklich angeben und dieses durch den Gemeindevorsteher bestätigen lassen.

Die Teilnehmer beider Lehrgänge haben Rebscheren und Veredlungsmesser mitzubringen, sie können solche auch in guter Ausführung an der Anstalt käuflich erwerben.

Baumwärterkurse in Niederösterreich. An den Landes-Wein- und Obstbauschulen in Krems und Retz wird im Jahre 1905 je ein Baumwärterkurs, und zwar in Retz für die Landesviertel unter dem Manhartsberge und unter dem Wienerwalde, und in Krems für die Viertel ober dem Manhartsberge und ober dem Wienerwalde abgehalten werden. Der Zweck der Kurse ist, tüchtige und praktische Baumwärter, welche gegen eine vom niederösterreichischen Landesausschusse zu bestimmende Entlohnung zu Arbeiten sowohl in privaten wie in öffentlichen Obstanlagen herangezogen werden können, heranzubilden. Die Absolventen dieser Kurse erhalten Zeugnisse, welche sie zur Ausübung des Baumwärterdienstes unter Kontrolle des Landes-Obstbauinspektors berechtigen. Die Baumwärterkurse bestehen aus a) einem dreiwöchentlichen Frühjahrs-, b) einem achttägigen Sommer- und c) einem achttägigen Herbstkurse. Während der Kursdauer erhalten die Besucher ein tägliches Zehrgeld von K 3. Für billige und gute Unterkunft wird die betreffende Anstaltsleitung Sorge tragen. Die Aufnehmswerber müssen mindestens 20 Jahre alt, Söhne niederösterreichischer Landwirte und unbescholten sein. Absolventen von Landes-Fachschulen, in welchen auch Obstbau gelehrt wurde, oder junge Leute, welche schon auf besondere Leistungen im Obstbaue hinzuweisen vermögen, werden bei der Aufnahme in erster Linie berücksichtigt. Die Ansuchen um Aufnahme in die Baumwärterkurse sind bis längstens 10. März l. J. an den niederösterreichischen Landesausschuß in Wien oder an die Direktionen der Landes-Wein- und Obstbauschulen in Krems und Retz zu richten.

Förderung des Obstbaues in Niederösterreich. Montag den 23. v. M. fand in Mauer-Oehling unter dem Vorsitze des Landesausschusses Mayer eine Beratung der Maßnahmen zur Hebung des Obstbaues im Viertel ober dem Wienerwald statt, an welcher sich die Landesausschüsse Mayer und Steiner, die Abgeordneten Bauchinger und Stöckler und die Vertreter der Gemeinden Abetzberg, Preinsbach, St. Johann, Mauer-Oehling, Sindelburg, Strengsberg, Euratsfeld und Neuhofen an der Ybbs und Landesobstbauinspektor Löschnig beteiligten. Der niederösterreichische Landesausschuß beabsichtigt, wie Landesausschuß Mayer ausführlich darlegte, den Obstbau, der bei systematischer Förderung eine Quelle des Wohlstandes der bäuerlichen Bevölkerung werden könnte, wirksam und nachhaltig zu fördern. Die Beratung in Mauer-Oehling ergab, daß das Viertel ober dem Wienerwald sowohl prächtiges Tafel- wie anerkannt vorzügliches Mostobst in großen Massen zu produzieren imstande ist. Es wurde daher beschlossen, in den klimatisch günstig gelegenen Gebieten dieses Landviertels vorwiegend die Produktion von Tafelobst für den Wiener Markt, der heute bedauerlicherweise fast ausschließlich mit fremdem Obste beschickt wird, zu begünstigen, in den übrigen Gebieten aber den Mostbau zu fördern und zu diesem Behufe eine modern eingerichtete Mosterei auf genossenschaftlicher Basis zu errichten. Die Landesausschüsse Steiner und Mayer stellten der zu gründenden Genossenschaft die Ueberlassung entsprechender Räumlichkeiten in dem vom Lande erworbenen und für gedachte Zwecke sehr günstig gelegenen Kirchmayerhofe in Aussicht. Mit den vorbereitenden Arbeiten zur Gründung der Obstverwertungsgenossenschaft wurde ein Ausschuß, an dessen Spitze Landtagsabgeordneter Stöckler steht und dem Landesfachorgane beigegeben werden, betraut.

Neujahrssitte in England. In Devonshire und anderen Gegenden Englands, wo Apfelwein erzeugt wird, trinkt man am Silvester auf eine gute Apfelernte. Die Zecher beginnen mit einer Serenade auf den Farmer und wenn der gute Farmer ihr langes Lied mit einer reichlichen Erfrischung belohnt hat, ziehen sie alle in den Obstgarten. Die Zecher bilden einen Kreis um bestimmte ausgewählte Bäume und bei einem Höllenlärm, den sie mit Geschirrhaken, Zangen, alten Kesseln, Pfannen, Töpfen vollführen, wird ein Zweig jedes Baumes in einen Krug von Apfelwein getaucht; die Stelle, wo der niedrigste Zweig am Stamme sitzt, wird mit Salz und Brotbröseln bestreut, während der Baum beschworen wird, „Äpfel genug zu tragen, Hüte voll, Mützen voll und dreieckige Säcke voll".

Digitized by Google

Die Baumstangen. Eine gute Baumstange gewährt dem Baume — dem Hoch- und Halbhochstamme — nach dem Verpflanzen den notwendigen sicheren Halt. Damit die Baumstangen ihre Aufgabe erfüllen können, müssen sie vor allem genügend stark sein. Außerdem müssen die Baumstangen noch in dem festen Boden stecken und dürfen nicht in die Baumkronen hineinragen. Um das Abmorschen und

Fig. 36. Das Imprägnieren der Baumstangen. (Das Bild von Lehrmeister, Leipzig.)

dadurch das Abbrechen der Stangen zwischen Tag und Erde zu verhindern, werden die Baumstangen imprägniert. Das Imprägnieren ist insbesondere an der Stelle, welche sich zwischen Tag und Erde befindet, am wichtigsten, da hier die Stangen am schnellsten abfaulen. Das Imprägnieren erfolgt auf verschiedene Art. Man brennt den unteren Teil der Stangen an oder streicht sie mit Teer oder Karbolineum an. Der Anstrich mit beiden letzteren Konservierungsmitteln muß aber längere Zeit vor dem Gebrauche geschehen. Eine gute und allgemein bekannte Konservierungsmethode des Holzes besteht in dem Durchtränken des Holzes mit Kupfervitriollösungen. Zu diesem Zwecke wird in einem Fasse oder Bottich eine 2%ige Kupfervitriollösung (ohne Beigabe von Kalk) angemacht und die Baumstangen hineingestellt. Siehe Fig. 36. Das Kupfervitriol wird nun vom Holze aufgesaugt und macht dieses ungemein haltbar. Die Hauptbedingung für diese Imprägnierungsmethode ist, daß die Baumstangen frisch sind. Trockenes Holz läßt sich auf diese Art nicht konservieren. Auf gleiche Art, durch Durchtränken mit Kupfervitriollösungen, lassen sich Weingartenpfähle 2c. konservieren und ist dieses wegen der Billigkeit und guten Haltbarkeit sehr zu empfehlen. L.

Abstammung und Ableitung einiger Fruchtnamen. Die sehr bekannte Birn Virgoules, welche mit der österreichischen Virgoules oder „weißen guten Luise" (Louise de Ponte-pretain) nichts gemein hat, stammt von dem französischen Dorfe namens Virgoulé, nahe der Stadt St. Leonard, Frankreich. St. Germain verdankt den Namen ihrem Ursprungsorte gleichen Namens unweit Paris. Borsdorfer (Maschanzker) kommt von einem der zwei Dörfer namens Borsdorf, wovon das eine bei Meißen, das andere bei Leipzig liegt; welches der beiden die Ehre hat, dem weitverbreiteten Borsdorfer den Namen gegeben zu haben, ist ungewiß. Diels Butterbirne ist nach dem berühmten Pomologen Hofrat Diel, Baumanns Reinette nach den Pflanzenhändlern Gebrüder Baumanns zu Bollweiler benannt worden. Reine-Claude soll zu Ehren einer Königin in Frankreich namens Chlotilde benannt worden sein. Die Abstammung, beziehungsweise der Ursprung des Wortes Reinetten, ebenso wer dieses Wort zuerst für eine einzelne Frucht und für eine ganze Gattung gebraucht hat, ist unbekannt. Weil Reine mit hineingeflochten ist, so wird dafür gehalten, daß das Wort davon abstammt, was so viel bedeutet als königliche Äpfel. Reine die Königin. Das Wort Calville dürfte sich aus den beiden französischen Wörtern Cale (Mütze) und vile (schlecht) zusammensetzen. Also Calevile schlechte Mütze, eine Benennung, welche man den damaligen eckigen Mützen der französischen Bauernweiber gegeben hat. Nach anderen soll die Bezeichnung von den Jesuitenmützen abstammen. Pepping stammt nach den einen vom französischen Pepin, ein Kern, nach den andern sollen Peppinge aus England stammen und Pippin geschrieben werden. Nach anderen wieder soll der Name von einem Herrn Pepin, einem beliebt gewesenen Obstzüchter und Pflanzer von Montreuil stammen. L.

Digitized by Google

Oesterreichische Pomologen.

Dr. Georg Liegel zu Braunau am Inn in Oberösterreich.

Von H. M. Müller.

Dr. G. Liegel war jener praktisch und wissenschaftlich tätige Pomolog, welcher in den Jahren 1820 bis 1860 nicht nur in Ober- und Niederösterreich sich Autorität und Zuneigung erworben hatte, sondern auch im Auslande weit bekannt und geehrt war. Die Klassifikation und systematische Beschreibung der Obstsorten, welche von Diel für die Aepfel und Birnen, von Freiherrn v. Truchseß für die Kirschen, von Robert Thompson für die Aprikosen, von Desprez (Jahr 1810) zu Paris und A. Poiteau für die Pfirsiche bereits publiziert war, fehlte bis auf Liegels Zeit für die Obstgattung der Pflaumen.

Liegel begründete die Klassifikation der Pflaumen und hatte diese in der Zeit seines Lebens stets verbessert, so zwar, daß er sechs Pflaumenklassifikationen aufstellte, wovon die letzte, eine vereinfachte, noch jetzt festgehalten wird und in dem „Illustrierten Handbuche der Obstkunde", dem bekannten Werke von Lucas und Oberdieck verwendet erscheint. Dies erklärt sich, da Liegel alle Merkmale, welche bei den Pflaumenfrüchten und an den Pflaumenbäumen beobachtet werden können, bereits in seiner Klassifikation und in seinen Beschreibungen verwendet hat.

Georg Liegel hat selbst uns Nachricht überliefert über sein Leben und seine Bestrebungen in der Vorrede und Einleitung, welche seiner 1838 veröffentlichten „Systematischen Anleitung zur Kenntnis der Pflaumen" vorangesetzt ist.

Zu Schäferei bei Waldmünchen im Bayerlande geboren, kam er dem Willen der Eltern gemäß nach München, wo er nach zehnjährigem Studium in die Theologie eintrat. Seiner Neigung nach hätte er viel lieber Medizin studiert, denn schon als Knabe hatte er Vorliebe zur Obstkultur. Mit seinem Vater suchte er in den Wäldern nach Wildstämmen, um sie in den Garten zu überpflanzen, bei welchen Streifzügen es ihm schon auffällig wurde, daß die Obstsorten schon in der Natur variieren. So fand er von der gemeinen Zwetschke ein Individuum, welches die frühesten und weichsten Zwetschken trug, ein anderes hingegen, welches stets härtliche Früchte hatte.

Die theologischen Vorlesungen hörte Liegel nur einige Wochen und trat, wohl überlegt, in die Hofapotheke in München, um, wie er meinte, der Medizin näher zu rücken, jedoch verließ er den Apothekerstand nicht wieder.

Im Jahre 1803 machte er sich, im Alter von 26 Jahren, als bürgerlicher Apotheker in Braunau am Inn ansässig, erwarb dort zwei größere Grundstücke und widmete sich der Obstbaumzucht.

Wie mühsam es damals war, Obstbäume sich von weiterher zu beschaffen, drückt Liegel selbst öfter aus, aber der Umstand, daß er, als eifriger Jünger der Pomologie, mit den Altmeistern Christ, Diel und Sickler in persönlichen und brieflichen Kontakt kam, erhöhte und festigte seinen Drang zur Obstkultur.

Die erworbenen Grundstücke besetzte er alsbald mit allen Gattungen von Obstbäumen voll und voll und versuchte alle Arten der Veredlungen.

Im Jahre 1805 hörte er den pharmazeutischen Kurs auf der Universität zu Wien, aber schon zu Ende dieses Jahres mußte Braunau die Heersäulen der österreichischen Armee und bald auch die der Russen und der Franzosen bequartieren; kein Wunder, wenn aus Liegels Baumgärten die Pfähle mit den Nummern ausgezogen, die Planken zu Brennmaterial verwendet wurden und die Aufzeichnungen über die Eigenschaften der bepflanzten Bäumchen alle wertlos geworden waren.

Die Festung Braunau war aufgelassen worden; die Festungswerke wurden demoliert, auf deren Areal Liegel 1808 neue Gärten anlegte und vorzüglich mit Pflaumen bepflanzte. Doch zogen neue Armeen über Braunau und im Jahre 1810, als zur Feier der Uebergabe der kaiserlichen Prinzessin Marie Louise an den französischen Kaiser Napoleon eine Armee von 20000 Mann zusammengezogen wurde und um die Stadt Brauau lagerte, erhielten Portugiesen in den Gärten Liegels ihren Lagerplatz und ließen auch nicht die Spur eines Baumes übrig.

So schnell und übereifrig ging Liegel nicht mehr an das Werk der Wiederbepflanzung seiner Gärten, aber mit den Jahren bepflanzte er sie nicht nur wieder voll, sondern hatte die besten Bezugsquellen gewonnen: Das Kloster Fürstenzell, Diel, mehrere Hofgärtner, die Baumschulen zu Gräz, insbesondere die des Freiherrn von Moscon, Chorherr Schmidberger und andere lieferten ihm Bäumchen und Reiser.

Digitized by Google

Im Jahre 1823 besuchte Johann Evangelist Fürst, Vorstand der praktischen Gartenbaugesellschaft zu Frauendorf, die Obstkulturen Liegels, von welchem wir einiges über die Gärten desselben erfahren.

Die Grundstücke Liegels waren keineswegs die für Obst günstigsten, sondern es mußte der kiesige Untergrund ausgehoben, fortgeschafft und bessere Erde zugeführt werden. Durch Liegels Meisterhand wurden erst die Baumschulen zu Sehenswürdigkeiten gestaltet. Eine Bretterwand schloß die Baumschule ab, an deren innerer Seite die Rabatten angelegt waren für die Mutterstämme, welche hier spalierförmig gepflanzt waren; die übrigen Obstbäume waren regelmäßig in Quartieren angeordnet. In einer der Baumschulen befand sich ein zierliches Gartenhaus, welches die pomologische Bibliothek beherbergte.

Zur Klassifikation und Prüfung der Obstsorten versah Liegel die Gewölbe unter der Erde mit zweckmäßig angeordneten Abteilungen.

Bevor Fürst von Liegel Abschied genommen hatte, wurde eine beständige gegenseitige Korrespondenz verabredet, welcher Liegel treu verblieb, so daß wir durch viele Jahrgänge im Frauendorfer „Obstbaum-Freund" fachmännische Aufsätze lesen.

Im selben Jahre 1823 befürwortete Liegel die Kopulation als die beste Veredlungsmethode in den Baumschulen. Diese Veredlungsmethode war zwar nicht unbekannt, aber bis dahin kaum praktiziert worden, wenigstens nicht in größeren Baumschulen.

Als Liegel seinen Gegenbesuch machte und die neu errichteten Baumschulen zu Frauendorf in Bayern besuchte, nicht fern von der österreichischen Grenze, konnte man ihm mit Freuden zeigen, daß auf *seine* Anregung die Kopulationsveredlung eingeführt worden ist, während bisher zu Frauendorf nur das Pfropfen und das Okulieren in Uebung war.

Von unserer Väter Erzählung wissen wir, daß in den Wintern von 1826 bis 1830 auch zu Wien die Kälte so intensiv war, daß die Fenster schon im November verfroren und bis März nicht auftauten; für Baumschulen und Obstanlagen waren diese Winter aber unselig und verherrend. Der Pflaumenbaum leidet und stirbt ab schon bei einer Kälte, welche den Aepfelbäumen noch nicht schadet. Bei einer Kälte von 24 bis 25 Grad Reaumur wurden die Pflaumenbäume Liegels teils geschädigt, teils vernichtet. Ein- bis dreijährige Baumschulbäumchen gingen ein, bei mehrjährigen Stämmen sprang die Rinde auf; da jedoch Liegel vorzüglich Buschobst erzog, so blieben die Hauptstämme dieser Bäumchen gesund und ließen sich neue Kronen heranziehen, welche nach Ablauf von vier bis fünf Jahren wieder die schönsten Früchte trugen.

Liegel hatte 1822 eine *Anweisung geschrieben, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besetzt werden sollen*, welche Anleitung 1842 neu bearbeitet wieder erschien.

Die Veranlassung zu diesem Werke gab die gemachte Erfahrung, daß ein Grundbesitzer, der einen Obstgarten pflegen wollte, zu seiner Zeit nicht wußte, was er eigentlich zu pflegen hatte. Man pflanzte gewöhnlich nur aufs Geratewohl und große Obstgärten enthielten oft nur wenig verschiedene Sorten und meist von nur mittelmäßigem Wert.

Liegel hatte viele Obstsorten von dem Pomologen Diel direkt erhalten und selbe besonders registriert und trat immer mehr mit den Zentren der Obstkunde, dem Jardin des Plantes in Paris, der Londoner Hortikultur-Gesellschaft 2c. in Verbindung. Im Jahre 1825 veröffentlichte er eine „Systematische Anleitung zur Kenntnis der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes", in den Jahren 1851—1856 eine „Beschreibung neuer Obstsorten". Ein Verzeichnis seiner Sorten erschien mehrmals; das im Jahre 1860, also in seinen letzten Jahren, ausgegebene enthält 1058 Obstsorten. Aus diesen Werken lernen wir nicht nur, daß manche heimische Obstsorte nur in diesen zu finden ist, sondern daß er sich, wie Chorherr Schmidberger, mit der künstlichen Befruchtung der Obstbäume befaßt hat und insbesondere bestrebt war, die *echte Sorte* zu erhalten und zu verbreiten. Viele der besten Sorten gelangten durch ihn auch nach Niederösterreich, und von den heute durch Vereine zu allgemeinem Anbau empfohlenen waren gar manche schon von ihm verbreitet worden.

Heutzutage gilt das Losungswort, wenige Sorten zu pflanzen, ja es gibt auch Theoretiker, welche das Ein Sorten-System lehren.

Liegel teilt uns mit, daß ein Obstbaumfreund an ihn einstmals, das war im Jahre 1838, die Frage gestellt habe: *Welche Obstsorten habe man zu wählen, wenn von jeder Gattung nur ein Baum zu pflanzen ist?*

Diese Frage befremdete ihn anfangs, doch bald fiel ihm ein, daß es gewisse Sorten gebe, die allgemein als „Erstlinge" bekannt sind.

Den Ausdruck „Erstlinge" erklärt er, indem er hinweist, daß man den Borsdorfer oder Maschanzker für den König der Aepfel, die graue Butterbirne oder Isenbart für die erste und beste Birnfrucht hält und die große grüne Reineclaude die beste Pflaumenfrucht sei. Die gestellte Frage jedoch beantwortet Liegel mit Rücksicht auf Ausdauer in Kälte und Witterung, kräftiger Vegetation und Fruchtbarkeit, ohne Rücksicht auf die absolute Vorzüglichkeit im Punkte des Geschmackes oder der Schönheit wie folgt:

Von den Aepfeln wähle ich: die englische Winter-Goldparmäne; von den Birnen: Diels Butterbirne; von Kirschensorten: die süße Frühweichsel; von den Aprikosen: die Auvergne;

Digitized by Google

von den Pfirsichen: die Fürst Schwarzenberg (Schmidberger); von Pflaumen: die königliche Pflaume von Tours; von Trauben: die grünen Sylvaner; von Haselnüssen: die rote Lambertsnuß; von Beerenfrüchten: die große weiße englische Johannisbeere und die rote Riesenhimbeere aus Chili.

Liegels pomologische Ratschläge sind uns um so wertvoller, als selbe, sowie die des Chorherrn Schmidberger für das Land Oberösterreich gedacht sind, welches sich im Klima den gebirgigen und kühleren Teilen von Niederösterreich auf das engste anschließt. Während zu Anfang des verflossenen Jahrhunderts die Obstfreunde vorzügliche Obstsorten aus Paris bezogen und französische Namen und französischer Einfluß ausschließlich herrschte, konnten in späteren Jahren, man kann sagen, von 1825 ab, gute Obstsorten weit näher bezogen werden, aus Braunau, dank den Verdiensten Liegels, welcher auch der Vorgänger war für die großen Baumschulen zu Frauendorf und dem königlichen Nymphenburg in Bayern.

Nach dem Tode Liegels wurden dessen Baumschulen eine Zeit lang von dessen langjährigem und gewissenhaften Baumschulgärtner Augustin Keindl betrieben, welchem Liegel auch einen seiner Pflaumen-Sämlinge widmete und von welchem Schreiber dieser Zeilen eine Anzahl Pflaumenbäumchen erhalten hatte, die noch gegenwärtig Früchte tragen.

Nicht selten begegnet man noch in Niederösterreich einem Obstbaufreund, welcher aus Liegels Baumschulen Bäumchen oder Reiser erhalten hatte.

Liegel war Doktor der Philosophie, Mitglied von 25 Obstbau- und landwirtschaftlichen Vereinen und empfing im Jahre 1849 zu Braunau in feierlicher Weise die ihm von Sr. Majestät unserem Kaiser verliehene goldene Verdienstmedaille.

Hoch betagt, im 84 Lebensjahre, verließ er 1865 diese Welt als Nestor der Pomologie.

Im Amtsgebäude der Stadt Braunau wird sein Bildnis bewahrt als Bürgermeister dieses Städtchens zu den Zeiten der französischen Kriege. Der Pomologe Joh. Georg Dittrich zierte den dritten Band seines systematischen Handbuches der Obstkunde mit dem Brustbilde des Doktor Georg Liegel, Apotheker und Pomolog zu Braunau.

* * *

Die selbständig erschienenen Werke Liegels sind:

Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaum-Anlagen besetzt werden sollen. Salzburg 1822.

Systematische Anleitung zur Kenntnis der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes als Behuf zu naturgemäßeren Obstanpflanzungen. Passau 1825.

Die pomologische Kunstsprache systematisch bearbeitet oder Lehre der Charakteristik der Obstfrüchte. Passau 1826.

Lehrbuch der Pomologie mit neuen Kirschen-Charakteren, zugleich als pomologisches Wörterbuch. Regensburg 1830.

Systematische Anleitung zur Kenntnis der Pflaumen oder das Geschlecht der Pflaumen in seinen Arten und Abarten. Erstes Heft Passau 1838, zweites Heft Linz 1841.

Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstanlagen besetzt werden sollen. Neu bearbeitete Auflage, Salzburg 1842.

Uebersicht der Pflaumen nach dem jetzigen Standpunkt. Passau 1847.

Beschreibung neuer Obstsorten. Erstes Heft: Die Pflaumen. Regensburg 1854. Zweites Heft enthält Früchte von allen Obstgattungen. Drittes Heft: Die Pflaumen. 1856.

Vollständige Uebersicht aller von dem Verfasser kultivierten und in verschiedenen Werken beschriebenen Pflaumen mit ihren Charakteren. Regensburg 1861.

In diesem seinen letztpublizierten Werke führt Dr. Liegel 291 geprüfte und 39 noch nicht geprüfte Pflaumensorten an, von welchen er mehr als 50 von meist ausgezeichneter Qualität aus dem Steinkern selbst gezogen und berühmten Pomologen und Pflaumenliebhabern gewidmet hat.

Vom Nachpflanzen in alten Obstgärten. „No das freut mi wirkli, daß i das a no derlebt hab'", begann der Hanslbauer beim Grünbaumwirt das Gespräch, nachdem er sich durch einen tiefen Zug aus seinem Glase gestärkt hatte.

„Was denn?" fragte neugierig der Dirnegger.

„Daß du mit dein' Pfeif'nstopf'n amal ferti bist word'n", antwortete lachend der Hanslbauer.

„Ja mein, guat Ding braucht halt Weil'", erklärte der Dirnegger und versuchte paffend

Digitized by Google

die Pfeife in Brand zu setzen. „Mir scheint — paff! paff! — das Luader — paff! paff; — hat heut' wieder koan Zug!" Ein zweites Zündhölzchen wurde angebrannt. „A so a Teufl'sgsteam — paff! paff! — kimmt ma grad a so für, — paff! — als wia manch's Frau'nzimmer — paff! paff! — sobald sa si in Kopf g'setzt hat, — paff! — sie will net, so will 's a net. Wart', iatzt is 's ihr do amal recht word'n. Geht schon! Alsdann, was hast es denn gar so gnädi, Hanslbauer?"

„Hast uns neuli net versproch'n, daß d' uns heut explizieren wirst, wia ma in alte Obstgart'n die jungen Bamerln, die was ma als Ersatz von alte, eing'gangene Bam pflanzt, setz'n muaß, damit s' ornd'li wachs'n?"

„Ja so," erwiderte der Dirnegger, „auf das han i ganz vergess'n g'habt. Uebrig'ns wiederhol' i 's no amal — denn d' Wahrheit kann ma net oft g'nua sag'n — 's g'scheidteste war, man lasset so uralte Gart'n ganz eingeh'n. Das kann ma aber zuweil'n aus verschiedene Gründ net tuan. Wia wird 's alsdann g'wöhnli ang'stellt, wann a alter Bam z'grund' gangen is? Das werd' i enk glei sag'n! Ma nimmt si net amal die Müah', daß ma d' Wurz'ln ausgrab'n tat, sondern laßt s' ruahi im Bod'n steck'n. Dann wird's Loch für'n künftig'n Bam ausg'worf'n, aber natürli so kloanwunzi, daß d' Wurz'ln vom neuch'n Bam mit harter Müah' und Not einigengan. Und selbstverständli! Dieselbige Erd'n, die was ma aus 'n Loch ausg'ramt hat, wird a wieder ohne d' g'ringste Verbesserung zum Zuafüll'n verwend't. Wird 's net a so g'macht? Han i recht oder net?"

„Akurat a so g'schiacht 's!" versicherte der Rupf Naz.

„Iatzt bitt' i enk, Monna, wo soll der junge Bam sein' Nahrung hernehma? Aus dem ausg'mergelt'n Bod'n, der schon durch mehr als hundert Jahr von die Obstbam ausg'sog'n word'n is?! Därf 's am da wundern, wann solchene Bam net von der Stell' wachs'n und nix hervorbringen als Unziefer, Moos, Flecht'n und dürr's Holz? A Wunder war 's nur dann, wann 's anderscht war!"

„Bei uns dahoam", erzählte der Rixinger, „macht ma's auf andere Art. Eltliche Jahr ehbevor der alte Bam wegkimmt, setzt ma neb'n seiner an jungen. Durch das g'winnt ma viel Zeit; denn bis dann der alte wegg'ramt wird, hat si der junge schon so ziemli entwick'lt".

„Auf die Art", erklärte bestimmt der Dirnegger, „is 's um koan Haar braver, eh'nder no schlechter; denn die Nahrungsfrag' is dieselbe blieb'n. Dazua kimmt aber no, daß der alte Bam dem jungen Schatt'n macht, also eahm Luft und Licht wegnimmt und ob'ndrein das bisserl Nahrung, was no in dem ausg'mergelt'n Bod'n drin steckt, für sich selba in Anspruch nimmt. Das kann unmögli a guat tuan!"

„Das glaub' i halt a", bemerkte der Hanslbauer.

„Will ma also was erzweck'n," fuhr der Dirnegger fort, „so muaß ma die G'schicht ganz anderscht anpack'n. 's erschte is, daß alle alt'n Wurz'ln aus'n Bod'n entfernt werd'n. Iatzt aber's Bamloch! Dassel' muaß mindest'ns zwa Meter im G'viert hab'n, eh'nda mehr als weniger. Zum Ausfüll'n därf unbedingt koan Erd'n, was ma aus der Gruab'n ausg'worf'n hat, verwend't werd'n. Das war weit g'fehlt! Man führt vielmehr von an Grundstück, das was sein Lebta' no koan Bam trag'n hat, a guate fruchtbare Erd'n zua und füllt damit 's Loch aus. Hilft ma no späta dann und wann mit a Düngung nach, so wird ma si überzeug'n, daß ma a in an alt'n Gart'n no ganz prächtige Erfolg' erziel'n kann."

Josef Buritz, Trandorf.

Fragekasten.

J. P. B. Die Schnecken können unter Umständen ebenso lästig als schädlich werden. Das Bestreuen mit Salz, Eisenvitriol, Ruß, Fichtennadeln, Gerstenspreu hält sie ab, ebenso gelöschter Kalk. Als natürliche Feinde der Schnecken gelten Schweine, Spitzmäuse, Maulwürfe, Hühner, Krähen, Stare, Kröten, sowie die Larven der Johanniswürmchen.

A. W. in M. Dreijährige Veredlungen auf Wildling von der Wintergoldparmäne zur Bekleidung einer 3 m hohen Wand zu verwenden, könnten wir nicht anraten. Mit starkem Zurückschneiden wird ein starker Holztrieb erweckt, daher lieber gar nicht oder sehr wenig schneiden, damit die Fruchtbarkeit gleich eintritt.

R. v. M. Gegen den Schorf, das ist eine Pilzkrankheit, welche sich durch die schwarzen und bräunlichen Flecken an Blättern und Früchten bemerkbar macht, erstere zum Abfallen bringt und letztere entwertet, hilft allein das Spritzen mit 1 bis 1½%igen Kupferkalklösungen. Das erstemal ist vor, das zweitemal nach der Blüte zu

Digitized by Google

spritzen. Ein späteres Bespritzen richtet sich nach dem Auftreten der Krankheit. Eine Düngung kann nur insoferne bei dieser Krankheit in Betracht kommen, als die durch die Krankheit geschwächten Bäume sich leichter und schneller erholen.

A. Kr. Bekämpfung der Wühlmaus sehen Sie diesbezüglichen Artikel nach, außerdem Seite 77, 109, 110, 125, Jahrgang 1903; Seite 67, Jahrgang 1904. Ihre Adresse müssen Sie uns angeben, wenn Sie den Obstzüchter bestellen.

Johannisbeerwein von J. Sch. aus Fischamend. Farbe: lichtrot. Klarheit: ziemlich klar. Geruch und Geschmack: angenehm, voll und stark, aber saurer Geschmack. Alkohol Vol.%: 13·90. Alkohol-Gew. %: 11·23. Gesamtsäure ‰: 31·1. Flüchtige Säuren ‰ (als Essigsäure berechnet): 0·45.

Bemerkungen:

1. Nach dem Alkoholgehalt zu schließen, ist dieser Wein zwischen Tisch- und Likörwein einzureihen.

2. Der zu hohe Säuregehalt, hätte durch einen größeren Wasserzusatz auf 7—8‰ herabgedrückt werden sollen, wodurch der Wein harmonischer, d. h. viel angenehmer und besser gemundet hätte.

3. Aus der Klarheit und aus dem Geruch und Geschmack des Weines, sowie aus dem verhältnismäßig niedrigen Gehalt des Weines an flüchtigen Säuren, kann ich Ihre Frage, ob der Wein richtig behandelt und die Gärung gut durchgemacht hat, mit „Ja" beantworten.

4. Der Wein ist reintönig, haltbar (vorwiegend bedingt durch den hohen Alkohol- und Säuregehalt) und sehr gut, wäre aber entschieden besser, wenn er weniger Säure hätte.

5. Wie Sie nächstens bei der Bereitung des Johannisbeerweines vorzugehen haben, ersehen Sie im „Obstzüchter" Nr. 7, Seite 107, Jahrgang 1904. Richard Weigl, Fachlehrer.

Von Fachlehrer Otto Brüders.

Die Macht des Winters ist gebrochen und mit tausend Hoffnungen sieht der sorgende Landwirt dem kommenden Frühjahre entgegen.

Der Obstzüchter versäume in diesem Monate nicht, die notwendigsten Arbeiten an seinen Bäumen vorzunehmen, er suche namentlich das Ausputzen, Auslichten und Düngen bis gegen Mitte des Monats zu beendigen. Sollten die für die Frühjahrspflanzung bestimmten Obstbäume noch nicht bestellt worden sein, so ist es jetzt die höchste Zeit.

Mit dem Umpfropfen von Bäumen, dem Schnitt der jungen Kronen und der Spalierbäume ist zu beginnen.

Die noch an den Stämmen befindlichen Madenfallen, hinter denen sich zahlreiche Obstmaden (Apfelwicklerraupen) über Winter verborgen gehalten haben, sind abzunehmen und zu verbrennen.

Hat man im Herbst Obstsamen in Sand eingeschichtet (stratifiziert), so sehe man nach, ob die Samen vielleicht schon keimen. Sollte dieses der Fall sein, so ist die Aussaat so bald als möglich vorzunehmen.

Die Bekämpfung der Blutlaus nimmt jetzt schon ihren Anfang, indem die von diesem Insekt befallenen Stellen mit Petroleum-Seifenlösung oder mit einem alten billigen Fett gut ausgestrichen werden.

An warmen Märztagen verläßt der Apfelblütenstecher sein Winterquartier und steigt in die Baumkronen, wo er sich sein Weiblein aussucht und dann auf Nachkommenschaft bedacht ist. Der Schaden der Apfelblütenstecher kann dadurch bedeutend gemildert werden, daß in den kühlen Morgenstunden die Baumkronen abgeklopft und die herabfallenden Käfer auf ausgebreitete Tücher gesammelt oder durch mitgebrachte Hühner aufgesucht werden. Auch durch Anlegen von wollenen Lappen am Stamm und unterem Geäst, durch Anbringen von Papierstreifen und Bestreichen der letzteren mit Raupenleim kann man viel Käfer fangen, die sich unter diesen Schlupfwinkeln verkriechen und dort namentlich in den frühesten Morgenstunden in Menge gefangen werden können.

Etwa vorhandenen Wühlmäusen gehe man ernsthaft auf den Leib, denn im April gibt's bereits die ersten Jungen und dann wird man diese Plagegeister nicht mehr so leicht wieder los.

Für die Ende des Monats vorzunehmende erste Bespritzung der Bäume zur Bekämpfung der Fleckenkrankheit (Fusicladium) bei Aepfeln und Birnen halte man die Baumspritzen und den nötigen Kupfervitriol bereit.

Die Frühjahrspflanzung beginnt, wobei selbst bei sonstiger Arbeitsüberbürdung zu sorgen ist, daß die Bäume gut in den Boden kommen, denn die bei der Pflanzung begangenen Fehler sind meist nicht mehr gut zu machen.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert,** vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Digitized by Google

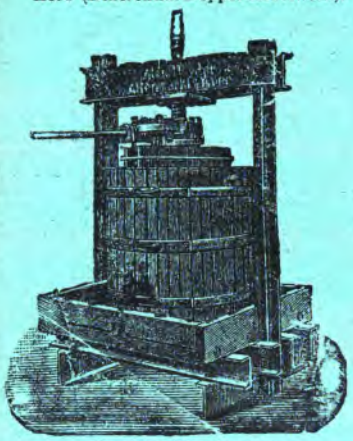
VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Digitized by Google

Obstbaumspritzen
mit Rührwerk
grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ⊕ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, 1½, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer
Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Victoria-Baumschule

Schöllschitz
bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher ꝛc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und o o o o o Herbstanpflanzung o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Die Baumschulen von G. Rütgers

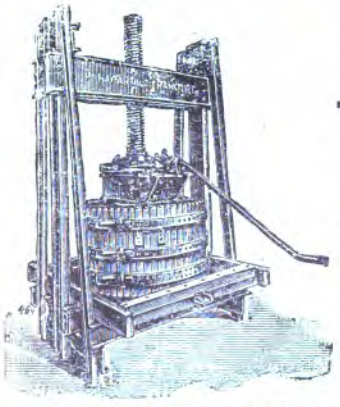
in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in Obstbäumen aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

Bosnische gedörrte Pflaumen.

Postpaket 5 *kg* für K 2.— versende gegen Nachnahme.

Ljubomir Jankovic,
Modric, Bosnien.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES" für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA"**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. April 1905. Nummer 4.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Nicht von außen bloß kann kommen,
Was uns fördern soll und frommen:
Wer empfänglich nicht von innen,
Kann von außen nichts gewinnen.

Neu eingetretene Mitglieder erhalten die Nummern von Jänner an nachgesendet.

5/4 zöllige Hebelspumpe

samt 6 m Saugschläuche in zwei Längen, einem Saugkopf mit Fußventil, 30 m Hanfschläuche in drei Längen zu je 10 m, einem Stahlrohr mit Mundstück und Zerstreuer.

Verwendbar als Feuer- und Gartenspritze, sowie auch als Mostpumpe.

Verschönerungs-Verein Stein a. d. Donau.

Trocken veredelte Reben von Burgunder weiß, Gutedel weiß und Welschriesling, teils auf Riparia portalis und teils auf Rupestris monticola, nebst Wurzelreben von den letzten zwei Sorten in bester Qualität hat zu den billigsten Preisen abzugeben

M. Sotošek

Oberlehrer

— in **Schiltern bei Rohitsch, Untersteiermark.** —

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei Julius Kühkopf in **Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Dresdener Gartenwerkzeug-Fabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A-92 Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. Volle Garantie für jedes Stück.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen. Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger**, Baumschulen, **Handlhof**, Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičín (Böhmen).

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, hochstämmige Johannis- und Stachelbeeren, Buchspflanzen und Obstwildlinge

liefert billigst:

F. Böhm, Gottsdorf
Post Persenbeug, N.-Oe.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld
bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule
in Ort,
Innkreis, Oberösterreich
offeriert große Vorräte in
- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen
in schönster Qualität zu billigsten Preisen.
Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik
Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

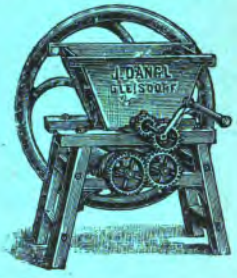
empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.



Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte
in Oberhollabrunn, N.-Oe.,
franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Fruchtbarkeit des Baumes läßt nichts zu wünschen übrig, denn sie tritt bald ein und ist eine außerordentliche. Das Verbreitungsgebiet der Regentin erstreckt sich über das Wein- und Winterweizenklima. Wo Wein und Winterweizen gedeihen, kommt auch die Regentin, vorausgesetzt, daß der Boden nahrhaft und mäßig feucht ist, fort. In trockenem, dürftigem Boden und in ungünstigen Lagen bleiben die Früchte klein und werden kaum schmelzend. Der Baum gedeiht auf Wildling sowohl, als auch auf Quitte und ist auf beiden gleich fruchtbar; er eignet sich zu Hochstamm in geschlossenen Obstgärten, zu Spindelpyramiden, Buschbäumen, Spalieren und Kordons; die Pyramiden dieser Sorte sind nicht schön. Für Straßen-, Felder- und Wiesenbepflanzung ist Regentin weniger geeignet.

Die Frucht reift im Dezember und läßt sich bis Ostern aufbewahren, ist mittelgroß, birnförmig, zuweilen auch flaschenförmig, grünlichgelb, in der Reife mit weißem Schimmer, sonnenseits etwas gelber, zuweilen matt und düster gerötet. Feine Rostpunkte und Rostanflüge bedecken vielfach die Frucht.

Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von gewürztem weinigen Geschmacke allererster Güte.

Ein kurzer Schnitt der Leitzweige, um die seitlichen Augen zur Entwicklung zu bringen, und ein langer Schnitt der seitlichen, zur Bildung des Fruchtholzes bestimmten Zweige, da sie gerne auf langem Fruchtholze trägt, sagen der Regentin am besten zu. Regentin ist eine bereits gut eingebürgerte, hochfeine, köstliche Winterbirne für Tafel und Markt und zur Anpflanzung im großen sehr gut geeignet.

Der Apfelblütenstecher.

Von J. Belle, steiermärkischer Wanderlehrer, Marburg.

(Schluß.)

Wenn die Weibchen für ihr Brutgeschäft längere Zeit günstiges warmes Wetter haben, können sie an einzelnen Bäumen beinahe alle Knospen mit ihren Eichen belegen. Von da an ist es in ihrem Interesse, daß das Wetter nach der Eierablage längere Zeit rauh bleibt, damit die Blüte längere Zeit geschlossen bleibt. Tatsächlich ist der verursachte Schaden umso größer, wenn durch etwa 10 Tage warmes Wetter die Eierablage begünstigt hat und je länger danach durch kühles trübes Wetter die Entfaltung der Knospen zurückgehalten wird. Aus den Eiern kriechen die Larven schon in zirka acht Tagen aus und beginnen sich von nun an mit den Befruchtungsorganen der Blüten zu mästen. Hat nun die Larve Zeit, sich zu entwickeln, die Befruchtungsorgane der Blüte anzufressen, dann gewinnt sie die Oberhand. Die Blüten können sich nicht weiter entwickeln, die Blumenblätter öffnen sich nicht, sondern sie werden braun, trocken und bleiben geschlossen und gewähren derart ihren Insassen einen geschützten Aufenthalt. Wenn jedoch, durch warmes, trockenes Frühjahr begünstigt oder aus Sorteneigentümlichkeit, die Blütenknospen rasch aufgehen, gewinnt die Blüte die Oberhand. Ehe die Larve die Geschlechtsorgane ausfressen und sich tiefer einfressen kann, geht die Blüte auf, die Blumenblätter öffnen sich. Jetzt hat der unbeholfene fußlose Insasse keinen Schutz und Halt mehr, ist den Unbilden der Witterung preisgegeben und jeder Windstoß kann ihn zu Boden bringen. Sehr oft kann man beobachten, daß stark befallene Bäume nach rascher Oeffnung der Knospen dem Blütenstecher durchkommen. Man sieht wohl an den Blüten die Spuren vom Fraß der Larven. Durch das rasche Oeffnen sind jedoch die Blüten ihrer los geworden und entwickeln sich ungestört weiter. So kommt es häufig vor, daß stark befallen gewesene Bäume noch reichlich Frucht ansetzen. Die Natur kann demnach dem Blüten-

Digitized by Google

stecher zum Nutzen der Menschen sehr mißgünstig sein. Jahre, wo man das beobachten kann, sind zum Glücke nicht selten.

Manchmal soll es aber auch vorkommen, daß die ganze Knospe gar nicht zur weiteren Entwicklung kommt, daß der Wurm in der ganzen Knospe und nicht nur in den einzelnen Blüten sein Zerstörungswerk vollendet. Die ganze Knospe wird sonach braun und es kommt gar nicht zur Entwicklung solcher Blüte.

Wenn höhere Mächte der Larve günstig, wächst sie in zirka 14 Tagen aus und verpuppt sich sodann. Beiläufig Mitte Mai kann man in den braunen Blütenknospen blaßgelbe außerordentlich bewegliche Puppen finden. Acht Tage darauf kommt aus der Puppe der fertige Käfer in seiner Vollkommenheit. In zirka fünf Wochen ist demnach die ganze Entwicklungsgeschichte vorüber und dann freut sich der Käfer, bis zum Frühjahr harmlos bummelnd beinahe ein ganzes Jahr des Lebens. Zwar kommt es bei den Insekten seltener vor, daß sie in ihrer vollendeten Form so lange leben. Die Natur versteht aber alles gut anzupassen. Sobald sie die ganze Entwicklung des Blütenstechers nur auf die Blütenknospen angewiesen, mußte sie, um dieses Geschöpf nicht zu verlieren, die Entwicklung vor der Entfaltung der Blüten entsprechend bemessen und dem fertigen Käfer eine längere Lebensdauer geben, damit er die nächstjährige Knospenentwicklung abwarten kann.

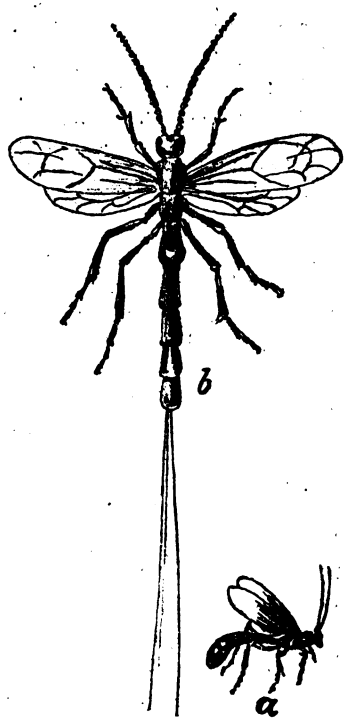


Fig. 38. Riesenschlupfwespe. a Männchen, b Weibchen. Die Larven der Schlupfwespen, wovon es eine ungemein große Anzahl gibt, u. zw. von der Riesenschlupfwespe bis zu ganz |—|—|, leben in anderen Insekten (Larven, Puppen 2c.). Die Eier werden von den Schlupfwespenweibchen mittels des Legebohrers in die betreffenden Tiere gelegt, meist in sehr großer Anzahl. Die aus den Eiern entschlüpften Larven bringen den Wirt zum Absterben.

Da wir schon bei der Beschreibung dieses blütenvernichtenden Insektes sind, so wollen wir auch dessen sehr ähnlichen und nahen Verwandten erwähnen. Auch der Apfelblütenstecher verliert sich manchmal auf Birnen, doch diese sind die eigentliche Domäne des Birnknospenstechers (Anthonomus pyri). Dieser ist dem vorigen sehr ähnlich, doch immerhin verschieden genug, um ihn nicht zu verwechseln. Bei sonst gleicher Entwicklungsart ist er nur der früheren Entwicklung der Birnknospen besser angepaßt. Während dem ersteren die Birnblüten zu häufig durchgehen könnten, da er erst durch Wärme in Aktion gebracht wird, findet von letzterem die Eierablage bedeutend früher statt. Nach Taschenberg krochen aus um Mitte April gesammelten, demnach bereits trockenen Knospen Ende April fertige Käfer aus. Die Eierablage dürfte da schon im März stattgefunden haben.

Die Natur hat in ihrer Fürsorge gar manches für den Apfelstecher passend eingerichtet, sie sorgt aber auch dafür, daß er nicht zu üppig wird. Schon durch die Begünstigung der Blüte kann sie viele Larven, respektive Puppen zugrunde richten. Die energischeste Naturpolizei, die insektenfressenden Vögel, setzen ihnen hart zu. Daran soll sich auch der sonst nicht sehr hoch geschätzte Sperling tüchtig beteiligen. Es mag ihm dieser Braten im zeitigen Frühjahr sehr gut schmecken. Wie es schon so in der Natur im allgemeinen zugeht, daß ein Geschöpf dem anderen im Kampf ums Dasein unterliegt, der Untergang des einen zur Entwicklung des anderen dienen soll, so geht es auch hier zu. Die Blütenstechermutter vernichtet

Digitized by Google

durch die Eierablage mittels der sich entwickelnden Larve das sprossende viel verheißende Leben der Knospe. Dafür dient aber wieder ein Teil dieser Larven mit ihrem Körper als Wirt für die Brut mehrerer Schlupfwespenarten, wobei sie elendiglich zugrunde gehen. (Fig. 38.) Doch diese Mittel entziehen sich mehr oder weniger der Willkür des Menschen, die Zügel behält doch immer die Natur in der Hand.

Angesichts der großen Schäden, welche der Apfelblütenstecher anstiftet, kann aber der Obstbauer doch nicht die Hände übers Kreuz halten und sich nur mit dem Raisonnieren begnügen. Leute, die im Kampf mit widrigen Naturgewalten abgehärtet sind, haben oder sollten mehr Willenskraft und Tatendrang haben, nur müssen ihnen entsprechende Mittel bekannt sein. Wir wollen nun solche, welche bereits erprobt worden sind, kurz betrachten. Diese Mittel können wir in zwei Gruppen fassen: 1. in vorbeugende und 2. vernichtende.

Da Bäume, welche ihre Knospen spät zu schwellen beginnen, welche die Knospen bishin fest geschlossen haben, dann aber die Blüten rasch öffnen, weniger befallen werden, hat man schon in der Auswahl der Bäume ein relatives Vorbeugungsmittel der Schäden.

Durch die Förderung der Entwicklung der Knospen strebt der Mensch dasselbe an, was die Natur für ihn bei guter Laune tut. Durch Kräftigung des Triebes, durch Düngung und Schnitt, respektive Auslichten, Verjüngung ꝛc. fördert man das Aufgehen der Knospen. Auf diese Weise kann man es mitunter auch erreichen, daß die Blüte dem Blütenstecher durchgeht. Kräftigung der Bäume möge überhaupt als ein vorzügliches Vorbeugungsmittel gegen jeden durch Parasiten angestifteten Schaden angesehen werden. Alle sonstigen Auslagen zur direkten Vernichtung sind sonst nur halb angebracht.

Daß die Bienen, vor deren sonstiger Nützlichkeit aber auch Stechlichkeit übrigens allen Respekt, auch, wie manchmal behauptet wird, in die Entwicklung der Blütenstecher nachdrücklich eingreifen könnten, muß wohl bezweifelt werden. Die Bienen besorgen wohl Liebesbotendienste zwischen geöffneten Blüten, an Blüten, welche der böse Wurm nicht einmal aufgehen läßt, da die Blumenkrone früher vertrocknet, haben sie nichts zu suchen und suchen auch nichts.

Wenn man berücksichtigt, daß ein großer Teil der Käfer unter den Flechten, Moos, den Borken ꝛc. auf den Bäumen selber überwintert, wird man in dem Abscharren dieser natürlichen Verstecke ein gutes Vorbeugungs- und Vertilgungsmittel finden. Wenn man die Bäume zu einer Zeit abscharrt, wo das Ungeziefer sein Winterquartier bezogen und nun den dadurch gewonnenen Mull verbrennt, so werden sehr viele Schädlinge, darunter Blütenstecher vertilgt. Durch einfaches Abscharren und Liegenlassen des Mulls werden sie aber nur delogiert und man hat nicht viel gewonnen. Hat man den Insekten die natürlichen Schlupfwinkel genommen, dann ist es sehr logisch, daß man ihnen künstliche herstellt, sie in Fallen zusammenlockt. Wie man Raupen der Apfelwickler in den Madenfallen, welche an den Bäumen großer Stämme angelegt werden, in großer Menge fangt, ebenso kann man mittels derselben auch vieler Blütenstecher habhaft werden. Diese Fallen müssen doch damals angelegt sein, wenn der Käfer sein Winterquartier sucht, also im Herbst, gewiß vor Eintritt der Kälte, und müssen spätestens bis zu den nächsten warmen Tagen im März abgenommen werden. Diese Fallen werden so angelegt wie für den Apfelwickler, am Stamm, auch an einzelnen Aesten, und zwar aus Lumpen, gerolltem Papier, Holzwolleringen ꝛc. Je verlockender sie sind, je besseren Schutz sie in dem Unterschlupf gewähren, desto besser. Diese Gürtel anzulegen, ist aus Rücksicht für viele andere Schädlinge, welche die gleichen Motive unter dieselben treiben, angezeigt, daher mehrere Fliegen mit einem Schlag getroffen werden.

Digitized by Google

Aehnliche Mittel kennen ja schon die Insekten suchenden Schuljungen, indem sie z. B. Steine, Holzstücke ꝛc., auf den Boden legen, unter welchen sich dann z. B. des Tags viele Nachtkäfer versammeln.

Daß man die Blütenstecher auch mit anderen Mitteln ködern, zu massenhaftem Versammeln locken könnte, ist bisher in der Praxis nicht bekannt. Sie scheinen zu wenig Leckermäuler zu sein, um sich durch süße oder verlockend riechende Sachen listig betören zu lassen. Auch mit Gift kann man ihnen nicht an den Leib rücken, wenigstens sind damit erzielte Erfolge nicht bekannt. Aus ihrer Lebensweise kann man auch schwer dafür günstige Schlüsse ziehen.

In der Voraussetzung, daß die Käfer im Frühjahr an den Stämmen emporkriechen, statt zu fliegen, sind dagegen auch Klebringe anempfohlen worden. Gegen den Birnblütenstecher, der sehr früh, noch zu einer rauhen kalten Zeit, wo ihm das Temperament zum lustigen Auffliegen noch fehlt, auf die Bäume emporgeht, möge dies wohl wirksam sein. Es können zwar ebenfalls welche Apfelblütenstecher auf den Klebringen hängen bleiben, doch bei der Flugenergie dieser bei einem warmen Wetter, wo sie sich zu rühren beginnen, ist dies ein zufällig wirkendes Mittel. Das durchgreifendste Mittel gegen den Blütenstecher ist und bleibt doch das Abschütteln desselben. Dieses rechtzeitig und energisch durchgeführt, vielleicht einigemale wiederholt, bringt eine Menge der Schädlinge gerade zu einer Zeit, wo sie am schädlichsten, d. h. mit der Eierablage beschäftigt sind, in die Gewalt des Menschen. Da unter die Blütenstecher schon in den ersten warmen Tagen reges Leben kommt, muß man mit dem Abklopfen schon zeitlich im Frühjahr beginnen. Man findet bei warmem Frühjahr bereits anfangs April angestochene Blütenknospen. Wenn man daher mit dieser Maßregel einen möglichst vollen Erfolg erzielen will, muß man mit dem Abklopfen schon früher beginnen. Durch das Schütteln oder Abklopfen der Bäume überrascht man die Weibchen bei der Eierablage. Wenn man den Baum unvermutet ruckweise erschüttert, fallen diese, weil sie überrascht sind, einfach auf den Boden. Dies doch wohlgemerkt nur bei ruckweisem Schütteln. Ein allmähliches Schütteln hilft nichts, da die Käfer, durch die ersten sachten Schwingungen gewarnt, sich fester anklammern. Die Erschütterung wird erzielt durch das Stoßen der Stämme bei jüngeren Bäumen. Bei größeren werden die einzelnen Aeste mit Stangen, an deren oberen Ende ein Bleirohr oder von dergleichen etwas steckt und gut ausge-

Fig. 39. Das Abschütteln der Blütenstecher. Die untergebreitete Plache hat einen Schlitz.

Digitized by Google

polstert und mit Leder überzogen ist, angeschlagen, oder mit Haken ruckweise geschüttelt. Sehr gut wären auch Klopfer zu verwenden wie solche Insektensammler schon lange Zeit für den Insektenfang benützen. Ein zirka 10 kg schwerer Hammer wird gut gepolstert und mit Leder überzogen. Wenn man damit an einen großen Baum anschlägt, wird er jäh und gewaltig erschüttert und alles fällt herunter. (Fig. 39.)

Die Käfer sind zwar überhaupt etwas schwerfällig im Fluge. Doch bei warmem Wetter sind sie immerhin ziemlich lebhaft und würden bei solcher Störung entweder gleich vom Baume wegfliegen, oder wenn sie schon auf den Boden fallen, würden sie sich bald aufraffen und verschwinden. Naturgemäß ist daher so ein Fang nur dann ausgiebig, wenn die Käfer von der Kälte halb starr sind, so am frühen Morgen, späten Abend oder sonst an rauhen trüben Tagen. Da kann aber die Beute sehr befriedigend ausfallen, man kann von den einzelnen Bäumen alle Käfer zusammen bekommen.

Mit dem Abschütteln ist aber erst die halbe Arbeit getan. Man muß die Käfer auch sammeln. Am bloßen Boden geht es nicht. Unvermeidlich dazu ist eine Plache, die etwas größer ist als der Kronenumfang des zu schüttelnden Baumes. Diese muß bis zur Mitte einen Schlitz haben und in der Mitte einen Ausschnitt, so daß man sie gut an den Stamm anlegen kann. Nach einigen Erschütterungen sucht man die abgefallenen Käfer zusammen und vernichtet sie. Derjenige, der den Käfer nicht kennt, muß ziemlich genau hinschauen, damit er ihn bemerkt, weil er sehr klein ist. Wer einigemale diese Maßregel richtig angewendet, wird gewiß zur Ueberzeugung kommen, daß sie das Beste ist, was in der Hinsicht zu machen sei. Die Käfer werden mit verhältnismäßig geringem Aufwand rasch, bequem nud sicher und, was sehr wichtig ist, bevor sie viel Schaden gestiftet, unschädlich gemacht. Pro Baum werden etwa 20 bis 40 Käfer gefangen, was viel zu bedeuten hat, wenn man bedenkt, wie viel Blüten von einem einzigen vernichtet werden können. Ich weiß Fälle, wo in einem Obstgarten in einem Jahre zirka 60.000 Blütenstecher abgefangen wurden, im nächsten Jahre kaum die Hälfte und immer weniger. Diese Maßregel ist daher für mehrere Jahre von anhaltender Wirkung. Wenn sich daher die Obstbauer einer Gemeinde energisch an die Arbeit machen würden und diese Maßregel durch einige Jahre allgemein anwenden, so wird die Sorge in den Herzen der auf gute Ernte harrenden Obstbauer nicht mehr so viele bittere Gefühle wecken. Die dazu aufgewandte Arbeitsleistung wird demnach sehr gut bezahlt durch einen viel höheren Naturalertrag.

Ein oft empfohlenes Mittel ist auch das Abklauben der von Larven oder Puppen bewohnten braunen Blüten. Dieses wird von dem vorigen wohl ganz in Schatten gestellt. Auf diese Art vertilgt man den Schädling erst in seinen Nachkommen, nachdem der Schaden schon fertig, zu einer Zeit, wo er wenigstens in 60facher Menge, als zur Zeit vor der Eierablage, vertreten ist. Der größere Teil dieser Larven oder Puppen geht ohnedies infolge natürlicher Einrichtungen zugrunde. Von der Unzahl Larven und Puppen, die im Frühjahr auftreten, bleiben im nächsten Frühjahr immerhin relativ wenige Käfer übrig. Sonst müßten ja im Frühjahr ganze Schwärme der Käfer auftreten. Durch das Abklauben der braunen Blüten mischt sich daher der Mensch früher ein in die Agenden der freiwillig und gratis arbeitenden Natur. Auch ist dieses Mittel nur anwendbar für Liebhaber, die nur einige wenige Bäume, vielleicht nur Zwergbäume zu betreuen haben und sich die Mühe nicht verdrießen lassen. Aber diese müßten, um rechten Erfolg zu haben, nicht nur genauestens alle befallenen Knospen abklauben, sondern sich auch gründlich gegen ihre nächsten Nachbarn isolieren. Für den praktischen, mehr im großen arbeitenden Obstbauer bleibt aber nur das Reinhalten der Bäume bei etwaigem rechtzeitigen

Digitized by Google

Anbringen und Entfernen der Fallen, gute Baumpflege, überhaupt namentlich auch Düngung und als Hauptmittel das rechtzeitige Abklopfen. Das übrige muß er mehr oder weniger der Natur, den Vögeln, Schlupfwespen 2c., überlassen. Also so weit es möglich auf zum energischen Kampf!

Marburg, 21. Jänner 1905.

Eine neue Handspritze.

Die Herren Karl und Eugen Bösch, Lustenau, Vorarlberg, bringen eine kleine Handspritze in den Handel, welche sich nach den angestellten Versuchen als recht brauchbar erwies. Diese Handspritze (Fig. 40) besteht aus einer Luftpumpe, welche gleichzeitig als Handhabe dient, und aus einem etwa 1 l haltenden Behälter aus Blech. Die Luftpumpe ist durch einen Kautschukschlauch mit dem Spritzflüssigkeitsbehälter verbunden. Durch die Verlängerung des Schlauches kann die Spritze an einer Stange (Fig. 41) zum Bespritzen höherer Bäume eingerichtet werden. An dem Behälter ist vorne ein Verteiler aus Hartgummi befestigt, welcher durch tiefes oder seichtes Schrauben des Mittelstückes die Regulierung des Strahles ermöglicht.

Fig 40. Bösch'sche Handspritze.

Fig. 41. Bösch'sche Handspritze auf einer Stange.

Diese Handspritze ist natürlich für den kleinen Obstzüchter, welcher einige Obstbäume, Reben, Beerensträucher, Rosen oder andere Pflanzen zu bespritzen hat, für welche sich die Anschaffung größerer Spritzen nicht lohnt, geeignet. Hier entspricht sie dem Zwecke vollkommen und kann bestens empfohlen werden. Der Preis der Spritze beträgt K 10.

Der amerikanische Obstbau.

Am 29. Jänner hielt Herr Prof. Emanuel Groß von Liebwerd am III. deutschen Obstbauertage in Aussig einen Vortrag über den Obstbau Amerikas. Herr Prof. Groß schilderte denselben aus eigenen, gelegentlich seiner Reise gewonnenen Eindrücken, er sagt: „Ich habe das Land kreuz und quer durchfahren, habe die Obstkulturen ins Auge gefaßt und besonders in der Nähe von Hamilton (bei den Niagarafällen) kolossal ausgedehnte Obstplantagen gesehen. Die Zahl der Obstbäume ging in die Millionen, insbesondere Pfirsichbäume waren dort. Sie waren nicht schön, trugen aber reich. Ich gab einem Farmer gegenüber meinem Befremden Ausdruck, daß so viele dürre Aeste vorhanden seien. Ich bekam zur Antwort, daß sie schon wüßten, wie

Digitized by Google

die Bäume ausschauen sollten, aber keine Arbeitskräfte hätten. Gelernte Gärtner sind keine dort und irgend einen polnischen Arbeiter kann man doch nicht damit betrauen, einen Baum zu beschneiden. Schon lange habe ich keine so wunderbaren Aepfel gesehen. Es muß doch etwas anderes dahinter sein, als der Schnitt und die sonstige Pflege. Die Ursache dürfte der fruchtbare Boden, das Klima und der lange Sommer sein. Der größte Feind des Obstes ist bekanntlich der Frost und der ist in Amerika fast nie zu fürchten. Die Amerikaner sind aber noch in anderer Beziehung weit besser daran als wir. Der Staat kümmert sich um seine Leute, 4000 Beamte sitzen im Departement für Agrikultur. Sie warten aber nicht, bis die Landwirte hinkommen, sondern sind fort und fort auf der Eisenbahn und holen sich die Wünsche und Beschwerden der Landwirte selbst. Dort ist es noch eine Ehre, Landwirt zu sein, der übrigens im Gegensatz zu unseren Verhältnissen von der Industrie nach Kräften unterstützt wird. Die Industriellen sagen sich nämlich: Geht es dem Bauer schlecht, können wir unsere Fabriken schließen. In Amerika wird überhaupt viel weiches Obst gebaut, nicht nur Pfirsiche, sondern auch Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren. Die letzteren Früchte werden feldmäßig gebaut. Boston besitzt einen Beerenmarkt, auf dem jährlich für K 9,000.000 Beeren abgesetzt werden. Die Obstbauzentren sind wohl nicht in der Nähe der Stadt, doch spielen in Amerika die Entfernungen keine Rolle. Bereits im Jahre 1859 faßte Mr. Thomas in San Franzisko an der Westküste Amerikas den Entschluß, Erdbeeren von dort nach New-York zu transportieren; acht Tage Fahrt mit dem Expreßzuge beträgt die Entfernung. Er wurde verlacht und erreichte sein Ziel mit einem ganzen Eisenbahnzuge voll Erdbeeren. Als dies aber die anderen gesehen, da bildete sich rasch eine Kompagnie, welche Kühlwägen — denn nur mittels Eiswägen hatte Thomas sein Ziel erreicht — sogenannte Refrigatorwagen baute; heute laufen 60.000 solcher Waggons, welche die Eisenbahnverwaltungen beistellten. Jetzt kommen amerikanische Weichfrüchte nach London auf den Markt, da ein Dampfer nur einige Tage zur Ueberfuhr braucht. Haben wir bei uns auch solche Kühlwagen? (Heiterkeit.) Bei uns wechseln Schweine, Kunstdünger und Obst in solchen Wagen ab. (Heiterkeit.) Wir bitten, petitionieren, aber der Obstbau wird hier nur als eine Dekoration der Landwirtschaft angesehen (sehr gut), als Wirtschaftszweig aber nicht ernst genommen, mit selbstverständlicher Ausnahme des Tiroler Obstbaues natürlich. In Amerika ist dies ganz anders; da kümmert man sich auch seitens der Regierung um den Obstbau und sieht, daß die Obstzüchter etwas für das Obst bekommen. In Amerika haben die Landwirte auch sonst noch große Erleichterungen. Da gibt es z. B. Packhäuser, in welche das Weichobst ganz einfach abgeliefert wird. Dort wird es in Büchsen gefüllt, die, in Lattenkisten zu 30 bis 40 Stück verpackt, gleich zur Bahn gehen. Und hiefür wird ein ganz bescheidener Betrag gezahlt.

Zur Zeit der Pfirsichernte gehen ganze Eisenbahnzüge, welche nur Pfirsiche führen, ab. Draußen ist 15 Grad Fahrenheit, innen in den Waggons null Grad. Nach einigem Fahren schmilzt jedoch das Eis. Was dann? Die Eisenbahnverwaltungen haben eigene Eiserzeugungsstationen eingerichtet, in welchen das Eis der Waggons erneuert wird, um die Temperatur zu erhalten. Sind das nicht großartige Einrichtungen? Bei so einer Riesenernte wird wohl auch das Obst um Spottpreise abgegeben? Mit nichten! Die Landwirte bestehen auf einem Preise, der keinen großen Schwankungen ausgesetzt ist, man hat übrigens Kühlhäuser, in welchen das Obst eingelagert wird. Der amerikanische Landwirt genießt viel weniger Fleisch als Obst und Gemüse; im Frühling und Sommer frisch, im Herbst und Winter als Konserve. Die Obst- und Gemüsekonservenfabriken sind in Amerika hoch entwickelt. Die Fabrik Heinz in Pittsburg hat sich aus den kleinsten Anfängen emporgearbeitet und beschäftigt heute einige tausende Arbeiter, in der Saisonzeit bis 30.000, darunter einige tausend Mädchen. Jetzt nach mehrwöchentlichem Aufenthalte in Amerika kann ich alles zusammenfassen. Es ist vieles schöner wie bei uns, aber nicht alles auf der Höhe der Zeit; im Geschäftsleben jedoch sind sie uns um Jahrhunderte voraus. Der Gesamteindruck war auf mich, daß Amerika ein großartiges Land ist, reich an Naturprodukten, an in der Erde noch verborgenen Schätzen, auf allen Gebieten rastlos vorwärts strebend, und was für uns die Hauptsache ist, ein Land, in welchem die Landwirtschaft so hoch geachtet wird. Es ist tatsächlich keine Übertreibung: Amerika ist das Land, in dem es noch eine Ehre ist, Bauer zu sein!"

Die Borkenkäfer.

Von allen Borkenkäfern ist, nach den Einsendungen zu urteilen, der ungleiche Borkenkäfer (Tomicus dispar) der verbreitetste und schädlichste. Sein Schaden wird auch umso empfindlicher, als derselbe junge, gesunde Bäume befällt, während die

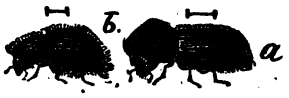
Digitized by Google

Fig. 42. Beschädigung des Stammes durch den ungleichen Borkenkäfer. G Fraßgänge, E Eingangsöffnungen (natürliche Größe).

übrigen Borkenkäfer zumeist ältere Bäume und Schwächlinge heimsuchen.

Der Käfer heißt ungleicher Borkenkäfer, weil er in den beiden Geschlechtern verschieden ist. Die Weibchen sind 3 mm, die Männchen 2 mm groß; die ersteren daher größer. Beide sind pechschwarz. Der ungleiche Borkenkäfer ist ein Holzbrüter und bewohnt die meisten Laubbäume. Die Fraßfiguren, an welchen ausschließlich das Weibchen teilnimmt, sind aus Fig. 23 ersichtlich. Herr Schmidberger, dessen Biographie wir an anderer Stelle gebracht haben, war der erste, welcher auf diesen Schädling aufmerksam machte.

Die Bekämpfung der Borkenkäfer ist eine schwierige; sie stützt sich auf einige Maßnahmen, welche zusammen wohl einen Erfolg versprechen. Das Bestreichen der Bäume mit Kalkmilch, welcher man Tabakextrakt beigemengt hat. Auch das Beschmieren der Bohrlöcher mit Baumwachs, Teer oder Verkeilen mit Holzstiften soll einen Erfolg bringen. Bei starkem Befallensein einzelner Bäume erscheint uns ein Entfernen der Bäume im Monate Juli und Verbrennen derselben, um ein Weitergreifen des Schädlings zu verhindern, das radikalste Mittel.



Männchen. Weibchen.

Fig. 43. Der ungleiche Borkenkäfer.

Zur Kenntnis. Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich beziehen den „Obstzüchter" unentgeltlich.

Die p. t. Vereinsmitglieder werden ersucht, jeweilige Adreßänderungen baldmöglichst mitzuteilen, um Störungen in der Zusendung des Vereinsorganes zu vermeiden. — Die Vereinskanzlei befindet sich: Wien, I. Schauflergasse 6; Sprechstunden jeden Donnerstag (Feiertage ausgenommen) von 2 bis 4 Uhr nachmittags.

Daselbst sind zu beziehen:

a) „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" von Fachlehrer Josef Löschnig, mit vielen Abbildungen und kolorierten Tafeln zum Preise von K 3 mit portofreier Zusendung.

b) Baumscheren (Modell Gaucher) für Vereinsmitglieder zum ermäßigten Preise von K 3·30 ohne Porto. Anmeldung bei der Geschäftsleitung.

Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 28. Februar 1905. Vorsitzender: Herr Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren. Anwesend die Herren: Vorstandstellvertreter Müller, die Ausschußräte Haberl, Hynays, Dr. Klotzberg, Künzl, Lechner, Löschnig, Sandhofer, Schweigl. Entschuldigt die Herren: Vorstand Abt Karl, Ausschußräte Arthold, Steyerer, Trilety, Wagenhütter. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 16. Februar 1905 wird verlesen und verifiziert.

1. Einläufe.

a) Der Vorsitzende gibt bekannt, daß die Herren Ausschußräte kais. Rat Wagenhütter und

Digitized by Google

Oberingenieur Steyerer das Ersuchen stellen, sie zur Neuwahl in den Vereinsausschuß nicht mehr in Vorschlag zu bringen. Diese Verzichtleistungen werden mit großem Bedauern entgegengenommen, da dem Vereine dadurch altbewährte Kräfte, namentlich mit Herrn Wagenhütter, der Förderer des Schulgartenwesens, entzogen werden.

b) Schreiben der Sparkasse in St. Pölten, mit der Bekanntgabe, daß dem Vereine eine Subvention von K 100 bewilligt wurde; dafür ist der Dank bekannt zu geben.

c) Mitteilung der Gartenbau-Gesellschaft in Wien über die Abhaltung einer Ausstellung im Herbste dieses Jahres; als Delegirte werden die Herren Löschnig und Müller designiert.

d) Die k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien teilt mit, die Abhaltung der Delegirtenversammlung; zur Vertretung des Vereines und Bekanntgabe der Subventionsansprüche für 1906 werden die Herren Löschnig und Müller gewählt.

2. Hinsichtlich Ergänzung der Liste für die zur Wahl in die Vereinsleitung in Vorschlag zu bringenden Personen wird beraten und die Liste darüber aufgestellt.

3. Der Vorschlag pro 1905 wird behufs Vorlage der Hauptversammlung aufgestellt.

4. Wird die Auflage eines neuen Mitgliederverzeichnisses aus Anlaß des 25jährigen Bestandes des Vereines beschlossen.

Schluß der Sitzung um 5 Uhr abends.

Obstbaukurs für Lehrer. Seitens des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines gelangen fünf Stipendien zum Besuche des Obstbaukurses für Lehrer in Eisgrub zur Verteilung. Die Bewerber wollen ihre Gesuche umgehend an den Verein, Wien, I. Schauflergasse 6, richten.

Mitteilungen des Obstbauverein für Mittelsteiermark.

Behufs Verbreitung wertvoller Obstsorten gibt der Verein auch heuer wieder Aepfel- und Birnreiser an Vereinsmitglieder, andere bäuerliche Obstzüchter und steiermärkische Volksschulleitungen unentgeltlich ab, jedoch haben die Empfänger nach Einlangen der Sendung das Porto selbst zu entrichten. Es stehen zur Verfügung, von Apfelsorten: Ananas-Reinette, gelber Bellefleur, Kanada-Reinette, geflammter Kardinal, London-Pepping, Ribston-Pepping, steirischer Maschanzker, Kronprinz Rudolf, Cox' Orangen-Reinette, Charlamowsky, große Kasseler Reinette, Champagner-Reinette, Damason-Reinette, Hagloe Crab, Baumanns-Reinette, Boikenapfel, rheinischer Krummstiel, rheinischer Bohnapfel, wälscher Brunner; von Birnsorten: Diels Butterbirne, Blumenbachs Butterbirne, Colomas Herbstbutterbirne, holzfarbige Butterbirne, hochfeine Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Winter-Dechantsbirne, General Tottleben, Regentin, grüne Magdalene, neue Poiteau, Olivier de Serres, Winter-Velis, gute Luise von Avranches, Pastorenbirne, Weiler'sche Mostbirne, große Rummelterbirne, großer Katzenkopf, Knausbirne, Hirschbirne. Die Verpackung der Reiser erfolgt nur für den Transport; es sind dieselben daher gleich nach dem Einlangen auszupacken und bis zum Gebrauche vor dem Austrocknen zu bewahren. Bewerber um Reiser wollen sich ehestens an den Obstbauverein für Mittelsteiermark in Graz, Sporgasse 11, wenden.

Obstgrundbuch für Steiermark. Kurze Beschreibung der für Steiermark wichtigsten Apfel- und Birnsorten. Herausgegeben vom Obstbauverein für Mittelsteiermark. Zweite vollständig umgearbeitete Auflage. Graz. Im Verlage des Obstbauvereines für Mittelsteiermark. 1904. Preis 50 h, mit Postversendung 60 h, bei Abnahme von mindestens 20 Exemplaren à 40 h ohne Porto.

Obstzüchter

Die Pflanzung möglichst vieler Obstbäume einer Sorte erleichtert den Obstbaubetrieb, sichert leichten Absatz und erhöht den Ertrag.

Digitized by Google

Obstbau-Ausstellung in Stadt Zwettl. Der Zwettler Obstbauverein veranstaltet im Oktober 1905 in Stadt Zwettl eine umfangreiche Obstbau-Ausstellung mit folgenden fünf Gruppen: I. Baumschulartikel, II. frisches Obst, III. Obstprodukte, IV. Literatur, Lehrmittel und Schulgartenwesen, V. Materialien, Werkzeuge, Geräte und Maschinen, welche bei der Obstbaumzucht und Obstbaumpflege, dem Obstschutz, der Obsternte und Obstverwertung zur Anwendung kommen. Die Gruppen I, II und III können von jedermann aus den Gerichtsbezirken Allentsteig, Groß-Gerungs, Ottenschlag, Weitra und Zwettl, die Gruppen IV und V jedoch unbeschränkt beschickt werden. Ausführliche Programme mit den näheren Bestimmungen können von der Vereinsleitung des Zwettler Obstbauvereines kostenlos bezogen werden.

Nützliche Käfer. Nur Unerfahrene und Unwissende werden ein jedes Tierchen, welches ihnen quer über den Weg läuft, tottreten. So mancher Freund des Obstzüchters mußte schon auf diese Art sein Leben lassen, als Dank dafür, daß er dem Obstzüchter so manches schädliche Insekt vertilgt hat. Unter den Insekten gibt es eine stattliche Anzahl solcher, die auf tierische Nahrung angewiesen sind, die die anderen, uns schädlichen Insekten auffressen oder mittelst eines Rüssels aussaugen. Solche Raubinsekten sind ebenso zahlreich als verschieden. Heute soll im besonderen auf die zahlreiche Familie der Laufkäfer hingewiesen werden. Die Laufkäfer halten sich tagsüber unter Steinen, Erdschollen ꝛc. auf um in der Nacht der Beute nachzugehen. Die Laufkäfer werden mit Recht als Feldpolizei bezeichnet. Es ist dies eine geschickte Feldpolizei, die jede Erdscholle, jede Vertiefung in der Baumrinde, jedes lose Rindenstück untersucht, die Insassen vernichtet und uns dadurch nützlich wird. Unter den Laufkäfern ist der Puppenräuber, auch Bandit und Mordkäfer genannt (Fig. 44), einer der größten und schönsten. Die Flügeldecken sind grünlich oder rötlich goldglänzend, sonst rabenschwarz. Er kricht auf den Baumstämmen geschäftig auf und ab und macht Jagd auf Raupen und Puppen. Außer dem Puppenräuber sind alle (mehrere Tausend Arten) von Laufkäfern nützlich, nur einige wenige, darunter der Getreidelaufkäfer sind schädlich. Der Obstzüchter hat die strenge Pflicht diese Helfershelfer im Kampfe gegen das Ungeziefer zu schonen, und sie bei ihrer Jagd ungestört zu lassen. Eben deshalb muß er aber dieselben kennen. L.

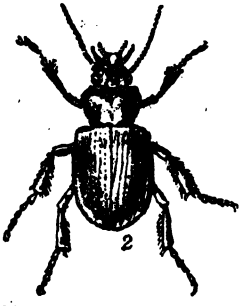


Fig. 44. Der Puppenräuber (in natürlicher Größe).

Baumsalbe. Wunden, durch welche gesundes Holz bloßgelegt worden ist, werden, falls sie größer und mit der Säge ausgeführt worden sind, zuerst mit einem Messer glattgeschnitten und mit Baumwachs, Teer oder mit Baumsalbe verstrichen. Da den bäuerlichen Obstzüchtern das Baumwachs und der Teer nicht immer zu Gebote stehen, so sind sie bemüßigt zur Baumsalbe (Baummörtel) zu greifen. Die Baumsalbe besteht aus Lehm, Kuhmist, Kalk und Rindsblut, letzteres kann auch wegbleiben. Eine sehr gute, haltbare Baumsalbe erhält man, wenn man $^2/_3$ Kalkstaub (am besten Kreide) mit $^1/_3$ Kohlenstaub (auch Kienruß) mit Leinöl verrührt. Diese Salbe wird so dünn gemacht, daß sie sich mit einem Pinsel streichen läßt. Nach dem Erhärten schützt diese Salbe die Wunden und konserviert das Holz sehr gut. Die zuerst benannte Baumsalbe springt auf und schützt die Wunden nicht vor den Angriffen durch Blutläuse, während der letzteren Salbe dieses Übel nicht anhaftet.

Digitized by Google

Oesterreichische Pomologen.

Josef Runkel, Stiftsobergärtner zu Kremsmünster.

Von Hugo M. Müller.

In den beiden Monatsheften vom Februar und vom März d. J. brachte dieses Fachblatt die Lebensbeschreibungen zweier Pomologen aus Oberösterreich, denen füglich der Stiftsobergärtner Runkel angereiht werden kann. Wenngleich ein Wiener Kind, lebte er sich in Oberösterreich ein, als er zur Leitung der Gärten des Benediktinerstiftes Kremsmünster im Traungebiete Oberösterreichs berufen wurde, jenes schon im Jahre 778 gegründeten Stiftes, das Herzog Thassilo von Bayern aus Pietät gestiftet hatte, nachdem er an der Stelle des heutigen Stiftes seinen Sohn tot auffand,

Fig. 45. Dr. Georg Liegel.

(Zu der in der März-Nummer des Obstzüchter erschienenen Biographie des Dr. Georg Liegel, Apotheker in Braunau am Inn, bringen wir heute dessen Porträt.)

desgleichen einen Eber, welcher das Jagdabenteuer verursacht hatte.

Jos. Runkel verdient unser Angedenken in hohem Maße, da er der praktische Obergärtner war, welcher die besten für die Tafel, die Wirt-

Digitized by Google

schaft und insbesondere für die Mostpresse geeigneten Sorten kultiviert und verbreitete. Mustergärten vorzüglicher und echter Obstsorten fanden sich schon zu Kremsmünster vor; doch hatte Runkel die Anlagen und Baumschulen ausgestaltet und reformiert, so daß sie nicht nur den landwirtschaftlichen Bestrebungen des Stiftes entsprachen, sondern auch ein Ziel der österreichischen Obstbaufreunde wurden. Runkel verfaßte Verzeichnisse von neuen und alten bewährten Sorten, welche in dem Hofgarten und den Nebengärten des Stiftes Kremsmünster kultiviert wurden; das letzte gedruckte Verzeichnis wurde 1881 ausgegeben und enthielt alle Obstsorten, auch Feigen u. Beerenfrüchte. Aus den Stiftsbaumschulen wurden jährlich Bäumchen abgegeben, doch waren der Abnehmer stets mehr, als befriedigt werden konnten. Eine besonders gepflegte Abteilung betraf die Mostobstsorten, in deren Kenntnis Runkel eine Autorität war.

Runkel zu Kremsmünster und Schleicher zu Scheibbs an der Erlaf waren unsere Männer, welche den Mostobstbau bevorzugten in Anbetracht der Wichtigkeit desselben für die Gebirgsgegenden.

Es ist bekannt, daß Oberösterreich einen Stab für Mostobstsorten besitzt, sowohl für Aepfel als für Birnen. Vielfach wird nur für das Birnengeschlecht die Aufstellung eines besonderen Mostobstsortiments zugestanden, aber auch im Apfelgeschlecht sind Sorten, welche reicher tragen und feuchtkalter Witterung trotzen, als prädestinierte Mostäpfel zu bezeichnen. Dies war Runkel sehr bekannt, und er stellte für Oberösterreich ein Sortiment auf, sowohl für Mostäpfel als für Mostbirnen. Als dahingehörige Mostäpfel bezeichnete er: 1. den kleinen Brünner, Brünnerling oder Breunerling, 2. den Remsen, Rößling, Frankfurter, 3. den grünen österreichischen Fürstenapfel, 4. den weißen Griesapfel, 5. den roten Gassenbauer Holzapfel, 6. den Petermörtel-Apfel, 7. die Luxemburg-Reinette, 8. die Thonin-Reinette, auch im Gebirge Niederösterreichs verbreitet, 9. den roten Wiesling, 10. den spätblühenden Taffetapfel.

Das gegenwärtige Normal-Obstsortiment des Landes Oberösterreich wurde von Runkel komponiert. Handelte es sich um die Identität von Sorten, so unterließ es Runkel nicht, die genaue Untersuchung vorzunehmen und dem Frager seine Antwort in schöner Handschrift zu erteilen.

Gerne erfahren wir Mitteilungen aus dem Lebensgange eines Mannes, welcher durch seine eigene Kraft sich den Weg gebahnt hat.

Ein Neffe des Verstorbenen, Herr Oberlehrer Ludwig Kaim zu Wien, war so freundlich, eigene Aufzeichnungen Runkels zur Benützung zu überlassen, welche den Lesern des „Obstzüchter" nicht vorenthalten sein mögen.

Zu Meidling in Wien wurde Runkel am 23. Juni 1817 geboren, wo dessen Vater als fürstlich Esterházyscher Hofgärtner angestellt war und später eine Handelsgärtnerei in Meidling besaß. Im Jahre 1819 wurde sein Vater als Obergärtner des Stiftes Schotten in Ottakring-Wien angestellt, wo auch der junge Runkel die Volksschule besuchte und auch im Gesang und

Digitized by Google

Violinspiel unterrichtet wurde. Im Gesang wurde er besonders durch den Musiklehrer Grübl in Wien 1827 ausgebildet, so daß er in das Alumnat des Schottenstiftes als Sängerknabe aufgenommen werden konnte. Im folgenden Jahre trat Runkel in das Gymnasium als Schüler ein. Da er besondere Neigung zur Kunstgärtnerei und Landwirtschaft äußerte, erklärte sich der Vater damit einverstanden, forderte aber, daß er vier Gymnasialklassen als Vorbildung absolviere. Doch schon 1831 verstarb der Vater, und zwar wurde derselbe binnen wenigen Stunden von der damals das erstemal zu Wien aufgetretenen Cholera hinweggerafft. Die Mutter drang nun in ihn, die Studien fortzusetzen, wonach er das Gymnasium absolvierte. Als aber auch diese starb, trat er sogleich, 1836, dem Beruf seines Vaters folgend, in die damals wegen ihrer Pflanzenkultur und Gemüsezucht, besonders aber wegen der Gemüse- und Obsttreibereien berühmte Gärtnerei des Freiherrn von Arnstein als Kandidat ein. Von dort kam Runkel als Gärtnergehilfe in den botanischen Garten, wo er zugleich den botanischen Universitätskurs unter dem berühmten damaligen kgl. Professor B. v. Jacquin und dessen Nachfolger Prof. Wisgrill hörte und das Examen mit Auszeichnung absolvierte. Hierauf (1839) wurde er als Gärtnergehilfe in den Fürst Schwarzenberg'schen Hofgarten zu Wien aufgenommen und dortselbst durch einen Feuerwerker des k. k. Bombardierkorps im Situationszeichnen und in der praktischen Meßkunst während der freien Stunden unterrichtet.

Nach 2½ Jahren, als eben die Obergärnerstelle des Stiftes Kremsmünster erledigt war und über Empfehlung des Freiherrn von Hye empfing Runkel das vom Herrn Prälaten Thomas Mitterndorfer unterfertigte Anstellungsdekret als Hofgärtner und Leiter der sämtlichen Stiftsgärten zu Kremsmünster. Am 25. April 1841 kam Runkel nach Kremsmünster und übernahm die Geschäfte seines Amtes, welche zunächst in der Pflege der Gemüsegärten und Glashäuser bestanden, die mittlerweile zurückgegangen waren.

Das Jahr 1848, welches allen, die es miterlebten, in steter Erinnerung bleibt, hatte selbst bis in die neue und dauernde Stätte der Tätigkeit Runkels die Umwälzung des bestehenden gebracht und Runkel mußte in die Nationalgarde sich einschreiben und als Zugskorporal exerzieren.

In den Jahren 1853—54 wurden in dem Jodbade Hall in Oberösterreich neue Quellen erbohrt und dieses Bad zu einem spezifisch die Heilung der Lungenkrankheiten bewirkenden gemacht; Runkel wurde mit der Anlage des großen Parkes bei dem Landhause in Hall betraut und legte in den folgenden Jahren auch die Partie bei der alten Trinkhalle und am Wege nach Pfarrkirchen an.

Im Jahre 1859 trat Runkel über ausdrücklichen Wunsch des Herrn Prälaten als Mitglied in den landwirtschaftlichen Bezirksverein Kremsmünster, der damals nur 16 Mitglieder zählte, ein und wurde von diesem als Vereinsvorstand gewählt. Bald stieg die Zahl der Mitglieder auf 200.

Zahlreich sind die landwirtschaftlichen und Obstbau-Ausstellungen, in welchen Runkel die in den Stiftsgärten erzogenen Früchte vorzeigte und erste Preise erhielt, oder aber als Preisrichter fungierte. Da in Oberösterreich abwechselnd zu Linz, Wels, auch zu Steyr landwirtschaftliche Feste abgehalten wurden, beteiligte er sich nicht nur bei diesen, sondern veranstaltete 1862 auch zu Kremsmünster eine I. landwirtschaftliche Ausstellung, wofür er von der k. k. oberösterreichischen Statthalterei durch den Herrn k. k. Bezirksrichter Jg. Pierer ein Belobungsdekret erhielt. Als Fachmann lieh er seine Kraft vorzüglich der k. k. oberösterreichischen Landwirtschafts-Gesellschaft; 1868 wurde er zum Zentral-Ausschuß von der Generalversammlung gewählt und als Delegierter zur Wanderversammlung nach Wien entsendet; als Delegierter hatte er schon im Vorjahre bei der Pomologen-Versammlung in Reutlingen fungiert, wo er auch als Aussteller anwesend war. 1871 wurde ihm von der Generalversammlung eine Ehren-Medaille zuerkannt und unternahm er im Juli und August d. J., über Auftrag des hohen k. k. Ackerbauministeriums, eine pomologische Studienreise durch ganz Oberösterreich und im folgenden Jahre, über Einladung des Präsidiums der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft zu Salzburg, durch das Land Salzburg.

Als 1872 zu Kremsmünster ein Gesangverein gegründet wurde, erinnerte man sich des ehemaligen Sängers und wählte Runkel zum Vorstande. Im selben Jahre wurde er als Delegierter der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft zum Kongreß deutscher Pomologen nach Braunschweig entsendet.

Im Jahre 1873 arrangierte Runkel zu Kremsmünster das fünfte Mal eine landwirtschaftliche Ausstellung und beteiligte sich zu Wien bei der Weltausstellung als Aussteller und Jury-Mitglied. Die ausgestellten zirka 100 Sorten erregten durch die Auswahl, wie durch den ausgezeichneten Erhaltungszustand Beifall, ja selbst Aufsehen.

Es ist nicht zu verwundern, daß Runkel als Sachverständiger und Schätzmeister für den Gartenbau bestellt wurde; die größte Freude brachte ihm aber das Jahr 1875, wo ihm, dem Stiftsobergärtner, in Anerkennung seiner hervorragenden Verdienste um die Förderung der Landeskultur von Sr. Majestät unserem Kaiser Franz Josef I. das goldene Verdienstkreuz mit der Krone verliehen und durch den k. k. Statthaltereirat v. Zimmerauer im Kaisersaale am 16. November überreicht wurde.

Zu Wien hatte sich Runkel bei den Ausstellungen der k. k. Gartenbau-Gesellschaft häufig beteiligt, erhielt 1867 und 1881 den I. Preis. Bei der Reichs-Obst-Ausstellung im Jahre 1888

Digitized by Google

fungierte er als Landes-Kommissär und Jury-Mitglied und erreichte günstige Beurteilung der aus Oberösterreich ausgestellten Most-, Branntwein-, Essig- und Obstsorten, wofür ihm das Ehrendiplom der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft gegeben wurde. Bei der Gesellschaft zu Linz bestand bisher keine besondere Sektion für den Obstbau, als diese beschlossen war, konnte kein besserer Mannn als Runkel zum Obmann gewählt werden.

Nach 47jähriger Anstellung als Hofgärtner und Leiter der Stiftsgärten zu Kremsmünster wurde Runkel unter sehr lobender Anerkennung seiner Verdienste pensioniert und wohnte zu Kremsmünster in einem dem Stifte nahegelegenen Gebäude, wo Schreiber dieser Zeilen den Hochbejahrten nochmals aufsuchte, gelegentlich seines 81. Geburtstages, und bei welcher Gelegenheit er das Ehrenbürgerrecht von Kremsmünster erhalten hatte.

Das letzte seines Lebensjahres, 1899, beschenkte ihn noch mit der Jubiläums-Medaille Sr. Majestät des Kaisers.

Mit Befriedigung schlagen wir noch jene Seiten auf, welche in den „Pomologischen Monatsheften", in der „Wiener landwirtschaftlichen Zeitung" und insbesondere in der Fachzeitschrift „Der Obstbau", dem Organ der Obstbausektion der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft von Oberösterreich zu finden sind und den Obstbau auf dem Lande (1871), empfehlenswerte Obstsorten für kleine Hausgärten (1878), Wahl der Obstsorten (1884), Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume (1894) und Beschreibungen von Sorten betreffen.

Das Bespritzen mit Kupferkalkbrühe. Dirneggers Erscheinen beim Grünbaumwirte entfesselte heute am Stammtische eine förmliche Flut von Entsetzens- und Verwunderungsrufen. Er trug nämlich unter dem Arme ein Gerät von ungewöhnlichem Aussehen. Der Hanslbauer, welcher eben dem Rupf Naz und dem Rixinger aus der Zeitung den Bericht über das blutige Ringen bei Mukden vorgelesen hatte, mochte wohl wie seine Zuhörer in diesem Geräte eine Schnellfeuerkanone en miniature oder ein ähnliches Mordinstrument vermuten, denn er rief dem Dirnegger zu: „Marand Josef und Anna! Was hast denn du in Will'ns? Fahrst eppa gar nach der Pantscherei, um den Russ'n z' Hilf z' kemma?"

„Net um a Gschloß mecht i durt hin", erwiderte der Angesprochene. „I wurd' wohl 's Kraut a nimmer fett mach'n. Und dann bitt' i eng, wia sollt'n denn meine alt'n Baner des viele Rennen aushalt'n? Wia seid's denn übrig'ns auf a so a verruckte Idee kemma?"

„No, zu was sunst brauchst denn das Ding da?" fragte der Rupf Naz, mit scheuem Blick auf das corpus delicti deutend.

„Ja so," antwortetete lachend der Dirnegger, „hateng das a so an damisch'n Schreck'n eing'jagt?" Des is a Handspritz'n, die was i mir vom Herrn Schullehrer ausg'liech'n hab'. I brauch s', damit i etliche von meine Bam, die was stark unterm Fusicladium leid'n, mit der Bordläserbrüah' spritz'n kann."

Der Hanslbauer und der Rixinger starrten einander mit offenem Munde an, während der Rupf Naz den Kopf schüttelte.

„Wannst di halt do a bißl deutlicher ausdruck'n tatst," sagte endlich der erstere, „du woaßt ja, mit die verflixt'n Fremdwörter kenn' i mi nia recht aus."

„Uns geht 's eh a a so", pflichteten ihm der Rixinger und der Rupf Naz bei.

„Wohl, wohl," beeilte sich der Dirnegger zu sagen, „es is ma nur in der G'schwindigkeit a so außag'rutscht. I werd' alsdann iatzt deutsch mit eng red'n. Lost's zu! Immer amal bemirkt ma auf die Blatt'ln von seine Abfalter oder Birnbam kloane, liachtgrüne Fleck', die was all'weil größer und dunkler werd'n. Das is a Blattkrankheit, die ma mit an Fremdwort Fusicladium oder auf guat deutsch Schorfkrankheit hoaßt. Die Folg' von derer Krankheit is, daß 's Lab verdorrt und früahzeiti a'fallt, und zwar je eh'nder, je stärker als der Schorf auftritt. Das alljährliche Auftret'n von derer Malefizkrankheit hat zur Folg', daß, wann ma dem Bam net z' Hilf kimmt, derselbige unbedingt a'stirbt. Is eng denn der Schorf bei engere Obstbam no net unterkemma?"

„Halt ja," antwortete der Rupf Naz, „nur hab' i net g'wußt, wia ma des Teufelszeug hoaßt. I hab zwoa Goldparmänen in mein Hausgartl, bei denen is 's vorige Jahr 's Lab ganz braun word'n und schon Ende Juni a'g'fall'n. Aber net nur glei 's Lab hat unter der Krankheit

g'litt'n, a d' Aepfel san von ihr befall'n word'n. Lauter schwarzbraune Fleck' mit an liachten Rand hab'n s' kriagt und ganz stanhoart und rissi san s' word'n. Net amal d' Kinder hab'n s' ess'n mög'n."

„Stimmt schon," sagte der Dirnegger, „denn der Schorf befallt eb'nso wia 's Lab a d' Frucht. Leider hat die Krankheit in den letzt'n Jahr stark überhand g'nommen. Glücklicherweis' hat ma a Mitt'l g'fund'n, mit dem ma ihr 's Leb'n sauer mach'n kann, das is das Spritz'n mit der Kupferkalkbrüah'. Herg'stellt wird das Mitt'l auf folgende Art und Weis': Ma nimmt 1 bis 2 Kilo Kupfervitriol, was ma um a paar Sechserl bei an jed'n besser'n Kramer kriagt, gibt 's in a alt's Sack'l und hängt 's in a Schaff, was beiläufi 100 Liter faßt, aber nur zur Halbscheid mit Wasser g'füllt is. Am andern Tag nimmt ma no amal so viel g'löscht'n Kalch, als ma Kupfervitriol g'numma hat, alsdann 2 bis 4 Kilo, rührt 's in an zweiten Schaff'l mit 50 Liter Wasser zu einer Kalchmilch an und seicht 's dann durch a fein's Sieb zum Kupfervitriol, was über d' Nacht im Wasser z'gangen is. So, und iatzt is d' Mischkulanz ferti! Aft spritzt ma 's mit aner Spritz'n, die was ma in alle Gattungen und Größ'n z'kaf'n kriagt, auf d' Bam."

„Wann muaß denn das Spritz'n vorg'numma werd'n?" fragte der Rupf Naz.

„Nach die Erfahrungen, die was ma bis iatzt g'macht hat, is 's am best'n, ma spritzt dreimal im Jahr. 's erstemal anfangs bis Mitte April; 's zweitemal, sobald als d' Bam verblüaht und si d' Blätter bild't hab'n und 's drittemal Ende Juni und anfangs Juli. Helf'n tuat 's unbedingt, kost'n tuat 's a net viel; drum möcht' i nur wünsch'n, daß 's Bespritz'n von die Obstbam mit Kupferkalkbrüah' von an jed'n Obstzüchter ang'wend't werd'n möcht'!"

Josef Buritz, Trandorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders.

Für wichtige Frühjahrsarbeiten gibt 's jetzt kein Aufschieben mehr. Die Wärme nimmt beträchtlich zu, alle Bäume kommen in den Saft, das Blühen und Treiben beginnt an allen Enden.

Das Umpfropfen der in den Monaten Jänner und Februar abgeworfenen Bäume kann den ganzen April hindurch fortgesetzt werden; mit dem Pfropfen hinter die Rinde geht es jetzt ganz prächtig, aber auch alle sonstigen Frühjahrsveredlungsarten sind anwendbar.

Wenn einzelne Bäume im Verhältnis zur Krone einen etwas zu schwachen Stamm haben sollten, so kann mit der Spitze eines scharfen Gartenmessers das Ritzen der Rinde vorgenommen werden, was man gemeiniglich auch das „Schröpfen der Stämme" nennt.

Die Frühjahrspflanzung und der Schnitt der jungen Baumkronen wird zu Ende geführt. Baumscheiben bedeckt man bei frisch gepflanzten Bäumen mit gut verrottetem Dünger, um den Wurzeln die für das Anwachsen so wertvolle gleichmäßige Feuchtigkeit im Boden zu erhalten.

Zum Schutze der Aepfel- und Birnbäume gegen die Fleckenkrankheit, des Fusicladiums, erfolgt spätestens Anfang dieses Monats die erste und gleich nach beendeter Blüte die zweite Bespritzung mit einer 1 %igen Kupferkalkmischung.

Aus den namentlich an jungen einjährigen Trieben anhaftenden schwarzen Blattlauseiern, die wie Körnchen von Schießpulver aussehen, entstehen kleine Blattläuse, welche sich allsogleich an den eben aufgehenden Knospen festsetzen und vom Safte des Baumes zehren. Wer jetzt schon die Bekämpfung dieses Schädlings aufnimmt, hat viel gewonnen, denn man bedenke, daß in 10 bis 12 Tagen schon eine jede junge Blattlaus imstande ist, neuen jungen Läusen das Leben zu schenken, woraus sich die riesige Vermehrung dieses Insektes erklärt. Eine Bespritzung mit einer Lösung von $^3/_4$ Kilogramm Tabakextrakt und $1^1/_2$ Kilogramm Schmierseife auf 100 Liter Wasser oder Eintauchen der befallenen Teile in diese Lösung hilft ganz ausgezeichnet.

Auch der Blutlaus ist sobald als möglich an den Leib zu rücken.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule **W. Klenert, Graz**

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Telephon 1556. Gegründet 1882. Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Digitized by Google

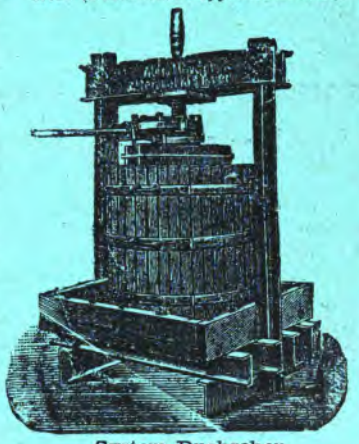
VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen, — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Digitized by Google

Obstbaumspritzen
mit Rührwerk
grosses Modell, für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen
gegen Insecten
Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN
ACETYLEN LATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.
liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN · 1½, Praterstrasse 49
Kataloge gratis u. franco.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer
Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Victoria-Baumschule

Schöllschitz
bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineklauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen

Obstbäumchen aller Sorten

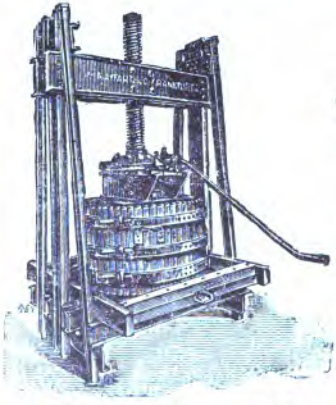
als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA“**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. Mai 1905. Nummer 5.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Leitspruch: Nachbarlich wohnet der Mensch noch mit dem Acker zusammen,
Seine Felder umruh'n friedlich sein ländliches Dach;
Traulich rankt sich die Reb' empor an dem niedrigen Fenster,
Einen umarmenden Zweig schlingt um die Hütte der Baum.
Schiller (Spaziergang).

Zur gefälligen Beachtung.

Dieser Nummer liegen bei jenen Abnehmern, welche den Bezugspreis von 2 Kronen noch nicht gezahlt haben, ein Posterlagschein mit der Aufforderung, die Einzahlung ehestens zu leisten, bei.

Kurze Mitteilungen über den Verlauf der Blüte und später über die mutmaßlichen Ernteaussichten werden von der Redaktion mit Dank angenommen und veröffentlicht.

Neue Abonnenten erhalten die Nummern von Jänner an nachgesendet. Wir bitten im Anwerben neuer Freunde und Leser nicht zu erlahmen.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei Julius Kühtopf **in Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Dresdener Gartenwerkzeugfabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A. 84, Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. Volle Garantie für jedes Stück.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger**, Baumschulen, **Handlhof**, Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, hochstämmige Johannis- und Stachelbeeren, Buchspflanzen und Obstwildlinge

liefert billigst:

F. Böhm, Gottsdorf

Post Persenbeug, N.-Oe.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule

in Ort.

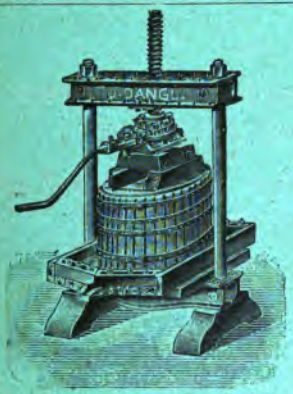
Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert!

Digitized by Google

Die **Obstbaumschule** des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein. Post Kötsch. Steiermark.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin“

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Hochprima Wagenfette

Maschinenöle, Huffette, Carbolineum, Kienteer, Dachpappeteer, Dachpappe.

Räuchermaterial

Pechkrammeln mit Teer- und Moorerde gemischt, das beste Räuchermaterial für Maifröste. Baumwachs. Eisenlack, Holzkohlenstaub, Moorerde sowie alle Harz- und Teerprodukte

Fabrik **Theodor Graf** in **Suchenthal** an der Franz Josefs-Bahn.

Preiskurante sofort.

Die Zwergobstbaumschule „Kanzelhof“

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

Kataloge gratis und franko.

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Mai 1905. Nummer 5.

Geflammter Kardinal.

Von J. Löschnig.

Wer soll alle die Lokalnamen dieser verbreiteten, bei uns einheimischen Sorte kennen? Häufig wird er Strudelapfel, Semmelapfel, Bischofmütze, Bürgerherrenapfel, großer Schlosserapfel, Pleißner-Rambour, Haferapfel, Strömerling u. s. w. benannt. Diese verschiedene Benennung und die vielen Lokalnamen sind auf die Eigentümlichkeit

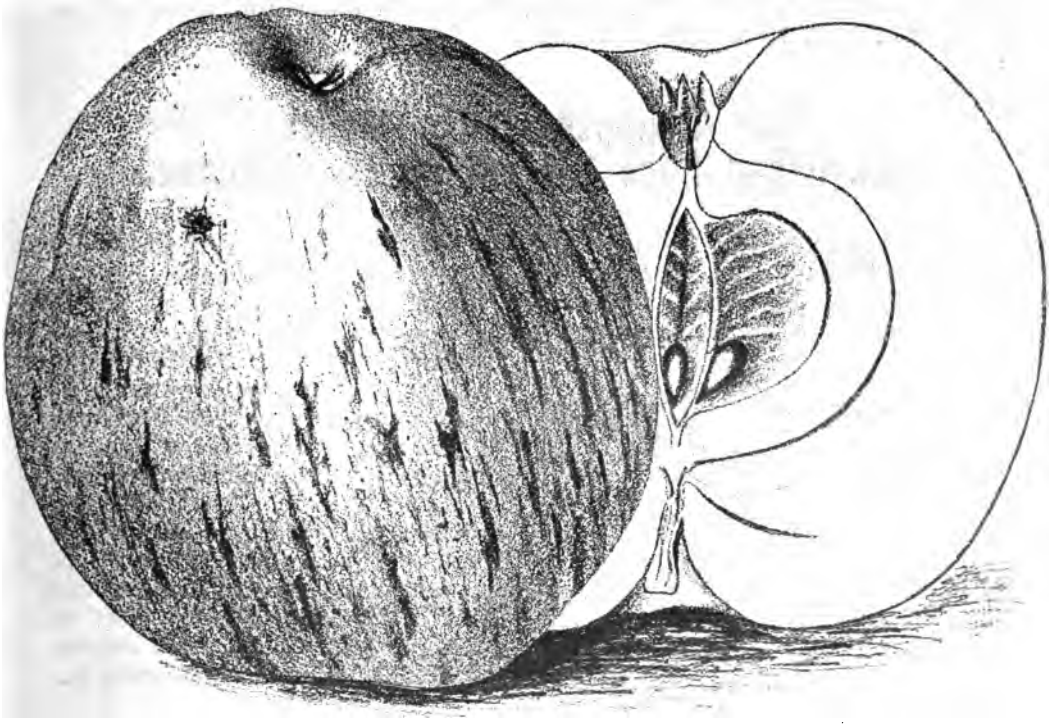


Fig. 47. Geflammter Kardinal.

der Frucht, sich sowohl in der Form, als auch in der Farbe zu verändern, zurückzuführen. Es dürfte keine andere Sorte geben, welche solche Veränderlichkeit der Frucht aufweisen würde, als der geflammte Kardinal. Hat doch selbst ein Diel diese Sorte mehrmals unter verschiedenen Namen beschrieben.

Der Baum ist in seinen Ansprüchen an Boden und Lage ungemein bescheiden. Er gedeiht noch in trockenen, dürftigen Böden und in rauhen Lagen; feuchte, schwere Böden machen ihn krebsempfindlich. Trotz seines starken Wuchses macht der ge-

Digitized by Google

flammte Kardinal keine schönen Stämme in der Baumschule. Die Kronenbildung ist unschön; die Krone ist breit gewölbt, umfangreich mit abstehenden Aesten. Infolge dieser Eigenschaften pflegt man ältere Bäume anderer Sorten mit hohem Kronenbau (Wintergoldparmäne) mit ihm umzupfropfen. Hinsichtlich der Fruchtbarkeit befriedigt der geflammte Kardinal sehr; er trägt bald und alljährlich voll. Er ist für Hochstammkultur im Garten und im Felde geeignet.

Die Frucht ist sehr veränderlich, meist flach gerippt, weißgelb, rot geflammt und gestreift. Oft ist sie hochgebaut und dreieckig, meist jedoch breit, häufig schief, zuweilen selbst walzenförmig; dabei groß bis sehr groß. Das Fruchtfleisch ist grünlich und gelblichweiß, locker von weinsäuerlichem, erfrischenden Geschmacke. Die Reife der Frucht tritt schon im Oktober ein, und läßt sich dieselbe oft bis über Weihnachten aufbewahren. In trockenen heißen Jahren ist sie von kürzerer Dauer.

Der geflammte Kardinal ist ein Markt- und Wirtschaftsapfel ersten Ranges. Die Bezeichnung Strudelapfel ist wegen seiner guten Verwendung in der Küche ganz am Platze. Er läßt sich auch zur Mostbereitung gut verwenden.

Der geflammte Kardinal verdient infolge der geringen Ansprüche des Baumes an Boden und Lage, sowie der reichlichen, alljährlichen Tragbarkeit, ebenso als gesuchter Marktapfel die weiteste Verbreitung.

Der Kalkgehalt des Bodens und dessen hohe Bedeutung im Obstbaue.

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

Ein heller Kopf und ein klares Auge, ein von der Wissenschaft durchdrungener Geist und ein durch reiche Erfahrung und eigene Beobachtung geschärfter Blick — das sind Dinge, welche der Obstzüchter der Jetztzeit besitzen und fort und fort in immer höherem Grade sich anzueignen bestrebt sein muß, wenn er seinem Berufe genügen und nicht dem Schlendrian verfallen, nicht gedankenlos nur nachahmen will, was seine Vorgänger vor ihm getrieben haben. Nur an der Hand und im richtigen Verständnis der Lehre von der Erschöpfung des Bodens und von dem Ersatz, welchen man demselben für die mit den Ernten entzogenen Pflanzennährstoffe zu gewähren hat, ist es dem Obstzüchter möglich, fortdauernd die höchste Rente von seinen Obstanlagen zu erzielen. Es enthält diese Lehre einen mächtigen, wohl zu beherzigenden Mahnruf an den Obstzüchter, der dahin geht, daß er, neben anderen Maßregeln, seinen Bäumen eine reichliche, kräftige und zielbewußte Ernährung zukommen lassen möge.

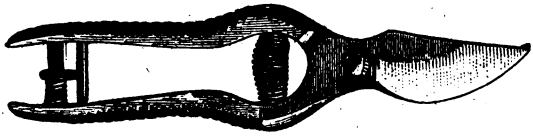


Fig. 48. Gaucher'sche Baumschere.

Gerade in dieser Beziehung ist das „Mögliche" noch lange nicht erreicht, vielmehr bis heute noch viel zu wünschen übrig geblieben.

Daß in solchen Betrieben die Aufwendungen an Arbeit und Kapital sich kaum lohnen, ist wohl leicht begreiflich, aber ebenso richtig wird es wohl sein, wenn man sagt, daß weitaus in den meisten Fällen der Obstzüchter die Gründe des Nichtlohnens seiner Anlage in sich selbst zu suchen hat, d. h. mit anderen Worten, daß er in den meisten Fällen imstande wäre, durch eigene Maßnahmen die Rentabilität seines Betriebes hinreichend zu erhöhen und dadurch eine bedeutende Verbesserung seiner Lage durch eigene Kraft herbeizuführen. Viele sind bereits von dieser Erkenntnis

Digitized by Google

durchdrungen; aber leider werden oft, namentlich auf dem Gebiete der künstlichen Düngung, in dem anerkennenswerten Bestreben, irgend etwas zur Hebung der Gütererträge zu tun, große Aufwendungen für Ankauf von Dünger gemacht, die infolge ungeeigneter, unnatürlicher Anwendung oder sonstiger ungünstiger Einflüsse nicht zu den gewünschten Zielen führen, ja unmittelbare Verluste nach sich ziehen und somit ein gewisses Mißtrauen bei manchem erwecken, welches aber schwinden würde, wenn auch die künstliche Düngung „natürlich", d. h. mit Vernunft und Ueberlegung geschehen würde. Heute wollen wir uns mit der Besprechung des kohlensauren Kalkes im Boden befassen, da man diesem äußerst wichtigen Bodenbestandteile bis heute am wenigsten Interesse und Aufmerksamkeit entgegenbringt. In jedem Boden findet man den kohlensauren Kalk allerdings in sehr wechselnder Menge vor; derselbe spielt als Bodenbestandteil eine äußerst wichtige Rolle.

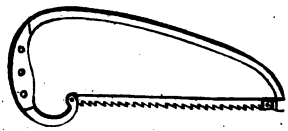


Fig. 49. Lucas'sche Bogensäge.

Das Kalzium, welches die Grundlage aller Kalkverbindungen bildet, ist in erster Linie ein wichtiger, d. h. absolut notwendiger Pflanzennährstoff, welcher in keinem Boden fehlen darf. Nachdem aber fast alle Böden schon von Natur aus die zur Ernährung der Pflanzen notwendigen Mengen an Kalk besitzen, tritt die Fürsorge der ernährenden Wirkung des Kalkes meist in den Hintergrund. Also nicht die direkte, sondern vielmehr die indirekte Wirkung des kohlensauren Kalkes im Boden ist für uns in erster Linie von Interesse, wodurch er auch eine hervorragende Stelle als Bodenbestandteil einnimmt. Das Kalzium findet sich im Boden in Form von kohlensaurem, phosphorsaurem, schwefelsaurem und salpetersaurem Kalke vor.

Fig. 50. Butter'sche Bogensäge mit verstellbarem Sägeblatt. Durch Drehen des Handgriffes kann das Sägeblatt verstellt und fixiert werden.

Von großer Wichtigkeit ist es, ob sich der Kalk in feinpulverigem Zustande oder in Form von kristallisierten Gesteinen im Boden vorfindet, da ersterer wegen seiner leichteren und schnelleren Löslichkeit früher zur Wirkung kommt. Im Untergrund findet sich in der Regel stets mehr Kalk vor als im Obergrund, von wo aus er durch die Winterfeuchtigkeit und Regen hinunter gelangt. Der kohlensaure Kalk, wie er im Kalkstein vorkommt, ist im Wasser unlöslich, wird jedoch durch das kohlensäurehältige Bodenwasser in löslichen, doppeltkohlensauren Kalk übergeführt, und kann auf diese Weise in tiefere Bodenschichten gelangen.

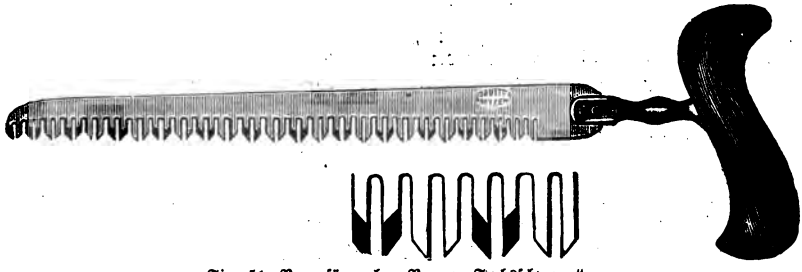


Fig. 51. Baumsäge ohne Bogen „Fuchsschwanz".

Die Wirkung des Kalkes auf die Fruchtbarkeit des Bodens ist eine ernährende, chemisch-physikalische und bakteriologische. Eine reichliche Kalknahrung begünstigt die kräftige Ausbildung der Wurzel und der oberirdischen Pflanzenteile.

Digitized by Google

Seine chemische Wirkung beruht auf Beseitigung der schädlichen Humussäuren, die in zweifacher Weise nachteilig sind. Zunächst schädigen sie das Wachstum der Pflanzen an und für sich, und zweitens wird die notwendige Zersetzung der Bodenbestandteile verhindert.

Der Kalk bewirkt ferner eine Beschleunigung der Zersetzung aller im Boden vorhandenen organischen Stoffe und fördert weiters auch die Salpeterbildung, die für die Ernährung der Pflanzen von großer Wichtigkeit ist. Nicht minder wichtig ist die, durch die Einwirkung von Kalk veranlaßte Zersetzung der mineralischen Bestandteile des Bodens. Jeder Boden enthält eine größere oder geringere Menge von Trümmern derjenigen Mineralien, aus welchen er entstanden ist. Diese Mineraltrümmer werden unter dem Einflusse von Wasser, Kohlensäure, Humussäuren, Sauerstoff ꝛc., ꝛc., allmählich zersetzt und aus denselben aufnehmbare Pflanzennährstoffe gebildet. Der Kalk vermag die Zersetzung dieser Mineraltrümmer wesentlich zu beschleunigen. Der Kalk greift das Bodenkapital an, setzt es in Bewegung und macht es also für die Pflanzen verdaulich und aufnehmbar, kurz er bringt Leben im Boden hervor, indem er den Boden lockerer, tätiger und wärmer macht, alle Zersetzungs- und Verwitterungsvorgänge werden gefördert und die dem Boden zugeführten Düngemittel kommen schneller und sicherer zur Wirkung, also die Triebkraft und Ertragsfähigkeit des Bodens nach allen Richtungen steigert und die möglichst vollständige Ausnützung des zugeführten Düngers sichert. Der Kalk macht den Boden wärmer, indem bei den durch den Kalk veranlaßten chemischen Umsetzungen, welche im Boden stattfinden, Wärme erzeugt wird. Unter Umständen führt er auch die bei der Nässe auftretenden schädlichen Eisenoxydulverbindungen in unschädliche Eisenoxydverbindungen über, was allerdings durch Bearbeitung des Bodens kräftig unterstützt wird.

Fig. 52. Baummesser (Gartenmesser, Hippe).

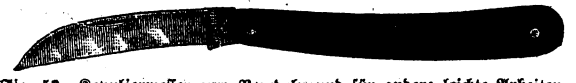


Fig. 53. Kopuliermesser zum Veredeln und für andere leichte Arbeiten

(Fortsetzung folgt.)

Werkzeuge zur Baumpflege.

Schon ein alter Spruch sagt: „Wie der Arbeiter, so das Werkzeug.“ Fürwahr, auch im Obstbau können wir sagen, ein ordentlicher Obstzüchter wird sich mit den wichtigsten Werkzeugen in brauchbarer Beschaffenheit versehen. Obwohl es möglich erscheint, mit einem scharfen, jedem Gebrauche dienenden Messer auszukommen, ist es doch für die gute und leichte Durchführung der verschiedenen Arbeiten an den Bäumen am zweckmäßigsten, wenn man sich hiezu die notwendigsten Werkzeuge beschafft. Es ist uns aber ferne gelegen, den Obstzüchtern die Anschaffung all der vielen, häufig angepriesenen Werkzeuge mannigfachster Art zu empfehlen.

Fig. 54. Okuliermesser.

Baumschere. Für die meisten Schnitte, wie sie das Beschneiden der Bäume verlangt, kann man eine gute Baumschere verwenden. Das Schneiden mit der Baumschere ist leichter und schneller, als jenes mit einem Messer. Die Schnitte mit dem Messer sind dagegen glatter, die Schnittflächen werden nicht gedrückt. Von den verschiedenen Arten der Baumschere gibt es selbstredend eine große Anzahl guter und schlechter Modelle. Im Bilde (Fig. 48) ist eine Baumschere abgebildet, welche sich in neuerer Zeit rasch eingebürgert hat. Man nennt sie auch Gauchers Baumschere. Seitens des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines wurde diese Baumschere, welche die Firma Oskar Butter in Bautzen, Sachsen, erzeugt, in den weitesten Kreisen eingeführt. Außer dieser Schere gibt es ja bei jeder Firma brauchbare Scheren, nur kosten sie etwas mehr. Um K 1·20, wie häufig

Digitized by Google

Baumscheren verkauft werden, kann man keine gute Baumschere verlangen, diese werden dann wahre Marterwerkzeuge für die Bäume und auch für die Arbeiter.

Die Baumsäge. Zum Wegnehmen stärkerer Aeste hat der Obstzüchter eine Baumsäge unbedingt notwendig. Die Baumsägen lassen sich in drei Gruppen teilen. Die sogenannten Bogensägen, auch Hohenheimer Sägen genannt (Fig. 49) sind, umsomehr wenn sie ein verstellbares Sägeblatt haben, sehr zweckmäßig und verbreitet. Sehr beliebt sind auch die Bogensägen mit dem Handgriff. Figur 50 ist die Butter'sche Baumsäge, bei welcher das Sägeblatt ungemein leicht durch eine Drehung verstellt und fixiert werden kann. Die dritte Art der Baumsägen sind die sogenannten Fuchsschwänze (Fig. 51). Diese Sägen werden auch zum Zuklappen eingerichtet und dann als Taschensägen bezeichnet.

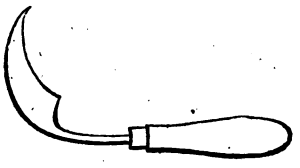


Fig. 55. Bauscharre (Moosputzer und Rindenreiniger).

Das Baummesser. Neben der Baumschere und Baumsäge erscheint ein starkes, gutes Baummesser (Gartenmesser, Hippe) als das notwendigste Werkzeug. Die verschiedenen Arten der Baummesser kennzeichnen sich nur hinsichtlich der Größe und hinsichtlich der Krümmung der Klinge (Fig. 52).

Veredlungsmesser. Von den verschiedenen Arten der Veredlungsmesser hat man derzeit doch vorwiegend zwei, das sogenannte Kopuliermesser (Fig. 53), welches auch an die Stelle des Baummessers bei der Durchführung des Schnittes treten kann und das Okuliermesser, englische Form (Fig. 54) eingeführt.

Baumscharren. Zum Reinigen der Bäume, zum Entfernen der alten Rinde, der Flechten und Moose bedient man sich verschiedener Werkzeuge, welche man Baumkratzer, Mooskratzer oder Baumscharren nennt. In den Figuren 55 bis 58 sind einige Baumkratzer der Firma J. Wobornik, Wien, I. Tiefer Graben, abgebildet.

Fig. 56. Baumscharre auf einer Stange zu befestigen.

Baumbürsten. Neben der Baumscharre werden häufig zum Abbürsten der Bäume auch Baumbürsten notwendig. Man verwendet zu diesem Zwecke Stahldrahtbürsten (Fig. 59) oder Reisbürsten. Bezüglich Abnahme der Aeste sei auf das Bild (Fig. 60) verwiesen.

Die Anwendung der einzelnen Werkzeuge ist aus den verschiedenen Artikeln bereits hinlänglich bekannt. Hinsichtlich der Anschaffung dieser wende man sich an eine erste Firma oder an einen Fachverein, welcher den Bezug solcher in guter Ausführung zum billigsten Preise vermittelt. L.

Einiges über den Schnitt der Apfelbäume.*)

Von Ed. Sommer, Lehrer und Obstzüchter, Pulkau.

Sehr interessant ist in Nr. 3 dieser Zeitschrift der Artikel über die Obstanlagen von Schmitz-Hübsch in Merten, über die auch in anderen Zeitschriften schon viel Rühmenswertes geschrieben wurde. Ganz besonders interessierte mich aber die Bemerkung, die Herr Schmitz-Hübsch über den Baumschnitt in seinen Anlagen machte. Er empfiehlt, wenig zu schneiden, nur die stärksten Jahrestriebe zu kürzen und zu dicht stehende Zweige zu entfernen.

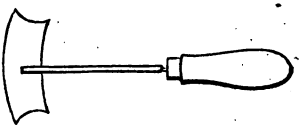


Fig. 57. Baumscharre für den gleichen Zweck, wie Fig. 55.

Es gibt Sorten und zwar besonders Aepfel, die überhaupt vom Pinzieren und strengen Schneiden nicht viel wissen wollen. Unter ihnen ist, nach meiner Erfahrung, als einer der störrigsten der in Nr. 1 beschriebene, vorzügliche, gelbe Bellefleur zu nennen, ein Apfel, der seiner Güte wegen alles Lob verdient Bei Anlage meines Gartens pflanzte ich über 200 Obstsorten aus, um ihre Eigenschaften kennen zu lernen. Von Aepfeln am häufigsten den Bellefleur und zwar die Pyramiden auf Doncin. Leider beging ich den nur zu häufig vorkommenden Fehler, daß die Wachstumsverhältnisse der einzelnen Sorten viel zu wenig berücksichtigt wurden. Gelber Bellefleur braucht für seine langen, dünnen Zweige, die sich unter der Last der Früchte bis zur Erde neigen, viel Platz und an dem fehlte es bald. Die Bäume wurden nun stark beschnitten, bekamen aber

*) Anmerkung der Redaktion. Eines schickt sich nicht für alles. Ein gänzliches Unterlassen des Schnittes ist ebenso nachteilig, als ein übermäßiges Schneiden, zumal wenn es planlos durchgeführt wird. Anfangs soll etwas kürzer, dann länger geschnitten werden; vom Schneiden zum Nichtschneiden soll ein allmähliger Uebergang stattfinden. Ganz besonders muß auch die Sorteneigentümlichkeit berücksichtigt werden. — So meint es auch der Schreiber dieses Artikels.

Digitized by Google

infolgedessen Knospensucht. Es stellt in diesem Falle der Baum, oft auch ein einzelner Ast, seinen bisher lebhaften Wuchs ein, jedes Auge treibt kurze, schwache Zweiglein, mit denen man wirklich nichts anzufangen weiß, man hat weder Aussicht, aus ihnen jemals einen kräftigen, für die Form brauchbaren Trieb, noch viel weniger Frucht zu bekommen. Die Pyramiden wurden entfernt oder auch zum Teil mit schwachwüchsigen, sehr reich tragenden Sorten umgepfropft. Die Halbstämme, die auch schon Knospensucht zeigten, wurden weiter fast gar nicht beschnitten, die Krone nur ausgelichtet und sie sind nun gesund und sehr fruchtbar. Zur Knospensucht neigen bei starken Rückschnitt häufig auch Winter-Goldparmäne, Ananas-Reinette und manche andere Sorten, die, ohne viel zuschneiden, schöne, gesunde, reichtragende Kronen bilden. Birnen vertragen den Schnitt viel besser. Die ersteren Jahre nach der Pflanzung hat man schon bei allen Bäumen darauf zu sehen, durchs Beschneiden gleichmäßige, möglichst pyramidal gebaute Kronen zu bekommen, die später fähig sind, der Last des Obstes, Sturm und Wetter Trotz zu bieten. Will man mit dem Raume sparen, bald ernten und mit Messer und Schere wenig Arbeit haben, dann wähle man Paradies als Unterlage für Apfel-Zwergbäume, für alle Gattungen Kordons überdies Transparentsorten, die bald und reich tragen. Es sind diese Sorten wohl nicht durchaus erster Qualität, sie entschädigen aber durch sehr reichen und prachtvoll schönen Behang der Bäume. Immer und unter allen Verhältnissen darf man eben nicht nur mit dem feinsten Tafelobst rechnen, besonders wenn man sich über deren meist auch ganz bedeutenden Ansprüchen auf Lage, Boden, Schnitt und Pflege noch nicht ganz klar ist, sonst gibt es statt Erfolg nur arge Enttäuschung und man hat viel Lehrgeld zu zahlen. Darüber könnte auch ich so manches erzählen.

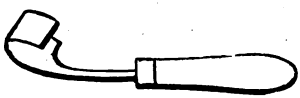


Fig. 58. Wundenreiniger zum Ausschaben von Krebs-, Brand-, Frost- und anderen Wunden.

Fig. 59. Baumbürste aus Stahldraht.

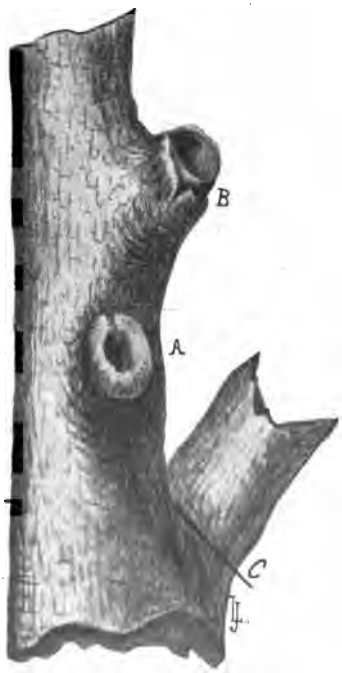


Fig. 60. Das Abschneiden von Aesten. A Im Vernarben begriffene Wunde bei richtigem, B bei schlechtem Abnehmen der Aeste, C zeigt an, wie man Aeste wegnehmen soll.

Welche Fehler müssen bei der Anlage von Obstgärten vermieden werden?

Von Jg. Thaller, Baumschulbesitzer.

Nichts ist mehr imstande, das Interesse für die Obstzucht zu verringern und den gesamten Obstbau in Mißkredit zu bringen, als Obstanlagen, die sich nicht rentieren und das Anlagekapital schlecht verzinsen. Da aber die Ursache von derartigen Mißerfolgen fast immer in einer falschen Auswahl der Obstarten und Sorten und in Fehlern bei der Anlage zu suchen ist, die sich nicht selten sogar auf Außerachtlassung der Grundbedingungen erstrecken, ohne die es keinen erfolgreichen Obstbau gibt, so soll im nachstehenden auf die häufigsten Mißgriffe bei Ausführung von Obstanlagen hingewiesen werden.

Einer der größten Fehler, der das Gelingen der Anlage von vornherein in Frage stellt, entsteht, wenn der Zweck, den die Anlage zu erfüllen hat, übersehen wird. Die Anlage eines Hausgartens, der dazu bestimmt ist, möglichst vielerlei und für jede Zeit des Jahres genußreifes Obst zu liefern, muß eine andere sein als die eines Formobstgartens, in welchem die Schönheit der Formen Hauptsache sein soll, und muß anders sein als die einer Obstanlage, welche den Zweck hat, dem Besitzer durch die günstigste Verwertung des gewonnenen Obstes eine möglichst gute Einnahmsquelle zu sichern. In letzterem Falle wird sich der Besitzer zu fragen haben,

Digitized by Google

ob in Berücksichtigung der gegebenen lokalen Verhältnisse dem Kernobst, dem Steinobst oder dem Beerenobst der Vorzug zu geben ist, ob Tafel-, Konserven-, Markt-, Dekorations-, Wirtschafts- oder Mostobst gezüchtet werden soll, ob die Anlage ausschließlich Sommer- oder Winterobst oder beides und in welchem Verhältnisse zu liefern hat, und ob endlich die Verwertung des gewonnenen Obstes in der Nähe möglich ist, oder ob dasselbe gegen weite Transporte unempfindlich sein muß. Die Beantwortung dieser Fragen ist umso wichtiger, da hiedurch in erster Linie die richtige Auswahl der geeigneten Obstarten und Obstsorten und somit die Einträglichkeit der ganzen Anlage bedingt wird.

Ebenso fehlerhaft ist es, wenn zu Obstanlagen häufig die allerschlechtesten Böden verwendet werden, gerade nur deshalb, weil dieselben für andere Kulturen untauglich sind. Wenn zudem jede Vorbereitung und Verbesserung solcher Böden aus Ersparungsrücksichten weggelassen oder nur höchst mangelhaft ausgeführt wird, so darf es nicht Wunder nehmen, wenn derartige Anlagen gänzlich mißlingen. Der moderne Obstbau ist gegenwärtig allerdings bereits soweit, auch recht dürftige Böden mit gutem Erfolge verwenden zu können, und können derartige Anlagen sogar sehr einträglich sein, wenn dem Besitzer billige Arbeitskräfte und billige Düngemittel zur Verfügung stehen. Bei ungünstigen Bodenverhältnissen wird es aber stets vorteilhaft sein, sich vor Ausführung der Anlage einen Kostenvoranschlag nebst Rentabilitätsberechnung anzufertigen.

Bei Beschaffung des Pflanzmaterials wird nicht selten der Fehler begangen, daß der Billigkeit wegen auf dem Markte oder von Hausierern gekauft wird. Die so erhaltenen Bäume bieten keine Gewähr für die zwei wichtigsten Eigenschaften eines guten Pflanzmaterials, nämlich für Gesundheit und Sortenechtheit und sind daher meist die Ursache von Mißerfolgen. Da in diesem Falle nicht nur der Betrag für die Bäume hinausgeworfen ist, sondern auch die verlorene Zeit in Rechnung kommt, so kann nicht dringend genug empfohlen werden, die Bäume aus verläßlicher Quelle zu beziehen. Selbst ein weiterer Transport schadet nichts, wenn die Verpackung fachgemäß ausgeführt und die Bäume nach Ankunft richtig behandelt werden. Kommt eine Sendung im gefrorenen Zustande an, so wäre es gefehlt, die Bäume sogleich auszupacken und zu pflanzen, da sonst die meisten Bäume eingehen würden. Es müssen vielmehr die Ballen unausgepackt an einen kühlen, frostfreien Ort gebracht werden und daselbst solange verbleiben, bis die Bäume vollständig aufgetaut sind. Sind Bäume infolge großer Trockenheit während des Transports stark eingetrocknet, was man an der eingeschrumpften, runzeligen Rinde erkennt, so wäre es ein arger Mißgriff, dieselben in diesem Zustande anzupflanzen. Solche Bäume packe man eiligst aus, beschneide die Wurzeln und stelle sie hierauf 24 Stunden in frisches Wasser oder bedecke sie 30 cm hoch mit Erde oder Moos und halte sie durch fleißiges Begießen solange triefend naß, bis die Rinde wieder glatt geworden ist. Es gibt überhaupt kein besseres Mittel, das Anwachsen zu fördern, als wenn man sämtliche Bäume vor dem Anpflanzen, nachdem man zuvor die Wurzeln beschnitten hat, über Nacht oder doch mehrere Stunden lang in frisches Wasser stellt, weil hiedurch das Wasser, welches den Bäumen nach dem Ausgraben durch Verdunsten entzogen wurde; am raschesten wieder ersetzt wird. Diese geringe Mühe wird stets durch ein sehr günstiges Anwachsperzent bezahlt werden.

Bei der Pflanzung wird oft dadurch gesündigt, daß alle Obstarten ohne Rücksicht auf deren Lebensdauer und spätere Größenverhältnisse durcheinander gepflanzt werden und die Anlage infolgedessen schon nach kurzer Zeit, sobald die kurzlebigen Bäume abgestorben sind, lückenhaft wird und die kleiner bleibenden Bäume den ihnen zugewiesenen Raum nicht auszufüllen imstande sind. (Fortsetzung folgt.)

Digitized by Google

Mitheilungen des Landes-Obstbau-Verein für Niederösterreich.
VIRIBUS UNITIS

Zur Kenntnis. Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich beziehen den „Obstzüchter" unentgeltlich.

Die p. t. Vereinsmitglieder werden ersucht, jeweilige Adreßänderungen baldmöglichst mitzuteilen, um Störungen in der Zusendung des Vereinsorganes zu vermeiden. — Die Vereinskanzlei befindet sich: Wien, I. Schauflergasse 6; Sprechstunden jeden Donnerstag (Feiertage ausgenommen) von 2 bis 4 Uhr nachmittags.

Daselbst sind zu beziehen:

a) „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" von Fachlehrer Josef Löschnig, mit vielen Abbildungen und kolorierten Tafeln zum Preise von K 3 mit portofreier Zusendung.

b) Baumscheren (Modell Gaucher) für Vereinsmitglieder zum ermäßigten Preise von K 3·30 ohne Porto. Anmeldung bei der Geschäftsleitung.

Protokoll des Landes-Obstbau-Vereines für Niederösterreich der Ausschußsitzung am 4. April 1905. Vorsitzender: Herr Vorstandstellvertreter Dr. von Gohren. Anwesend die Herren: Obmannstellvertreter K. Müller, die Ausschußräte Haberl, Dr. Klotzberg, Künzl, Lechner, Sandhofer, Kargl, Knosl, Schweigel, A. Schmid. Entschuldigt die Herren: Abt Karl, Hynais, Dir. Artbold, Trilety, v. Schaumann.

Der Vorsitzende begrüßt die erschienenen, besonders die neugewählten Ausschußmitglieder.

I.

a) Bei der Konstituierung werden zum Rechnungsführer Herr Direktionsrat Künzel, zum Schriftführer Herr Knosel, zum Zahlmeister Herr Regierungsrat Haberl gewählt und erklären dieselben sich bereit, diese Funktionen zu übernehmen.

b) Das Protokoll der letzten Ausschußsitzung wird verlesen und genehmigt.

c) Ueber Antrag des Vorsitzenden wird die Geschäftsordnung einem Komitee überwiesen (die Herren Müller, Künzl, Klotzberg und Löschnig).

d) Vorstand Abt Karl dankt für die Neuwahl und erklärt sich bereit, die Stelle anzunehmen. Wird mit Dank zur Kenntnis genommen und beschlossen, ein Beglückwünschungsschreiben für die baldige vollständige Genesung nach Meran zu senden

II. Einläufe:

1. Die Abhaltung eines Obstbaukurses an der höheren Gartenbauschule in Eisgrub wird beschlossen. Die Teilnehmer sind zu nominieren.

2. Dem Kassier Wösendorf wird eine Subvention zur Anschaffung von Verpackungsmaterial vorbehaltlich Genehmigung der Staatssubventionen im Betrage von K 50 bewilligt.

3. Dem Zwettler Obstbau-Verein wird unter denselben Modalitäten der Betrag von K 120 gleichwie im Vorjahre als Subvention zuerkannt.

4. Die Einbringung eines Offertes an den k. k. Baubezirk Wien wegen Bepflanzung der Preßburger Reichsstraße wird beschlossen.

5. Herr Bezirkswegmeister in Geras ersucht um Unterstützung des Obstbaukurses in Krems. Wird aus prinzipiellen Gründen abgelehnt.

6. Der Geschäftsleiter berichtet über die für das Jahr 1906 angesprochenen Staats- und Landessubventionen.

7. Ueber Antrag der Geschäftsleitung werden „Deutschlands Obstsorten" von Müller abonniert.

8. Die Baumverteilung und Bewilligung von Subventionen wird dem Komitee (Müller, Knosel, Künzl, Löschnig) übertragen.

9. Von der Abhaltung eines Schulgärtnertages im laufenden Jahre wird Umgang genommen.

10. Die Abhaltung einer ständigen Obstausstellung richtig benannter Obstsorten wird beschlossen.

11. Die Herausgabe einer Festnummer anläßlich des 25jährigen Bestandes des Vereines mit kurzen Abrissen der Geschichte desselben wird beschlossen. Mit der Durchführung wird ein Redaktionskomitee betraut.

12. Die Fortführung der Obstverwertungsstelle in Krems wird auch für das laufende Jahr beschlossen.

13. Die Abhaltung einer vergleichenden Obstkost wird beantragt und zum Beschlusse erhoben.

14. Für das neu ernannte Ehrenmitglied Herrn Rechnungsdirektor J. Trilety wird die Anfertigung eines Diploms beschlossen.

Schluß der Sitzung 5½ Uhr abends.

Digitized by Google

Bericht der Ausschußsitzung des Obstbauvereines für Mittelsteiermark vom 12. April 1905. Anwesend sind die Herren: Dr. E. Hotter, Harter, Mihurko, Stöckl, Ritter v. Uhl und der Vereinssekretär. Entschuldigt sind die Herren Camuzzi und Größbauer. Das Protokoll über die Ausschußsitzung vom 29. Dezember 1904 wurde verlesen und genehmigt.

Der Vorsitzende teilte mit, daß dem Vereine für das Jahr 1905 von der steiermärkischen Sparkasse K 500 und vom steiermärkischen Landtage K 1400 als Subvention bewilligt wurden. Beiden Spendern wird ein Dankschreiben übermittelt.

Auf eine seitens der Handels- und Gewerbekammer in Graz am 16. Jänner 1905 an den Obstbauverein für Mittelsteiermark gerichtete Anfrage, ob sich derselbe an der für das Jahr 1906 geplanten österreichischen Ausstellung in London beteilige, wurde der genannten Handels- und Gewerbekammer mitgeteilt, daß sich der Obstbauverein für Mittelsteiermark an der erwähnten Ausstellung nicht beteiligen wird. Bezüglich der der Vereinsleitung durch die k. k. steiermärkische Landwirtschafts-Gesellschaft zugekommene Zuschrift des k. k. österreichischen Handelsmuseums in Wien, in welcher ein günstiger Bericht des k. und k. Konsulats in Dresden über das steirische Obst bekanntgegeben wird, wird beschlossen, an das k. k. Handelsmuseum in Wien für seine gemachten Mitteilungen ein Dankschreiben zu richten und dasselbe gleichzeitig zu bitten, derartige Mitteilungen in Zukunft dem Verein direkt zukommen zu lassen. Auch ist das erwähnte Museum um seine Anschauung darüber zu ersuchen, durch welche Mittel der Absatz des steirischen Obstes nach Dresden gefördert werden könnte, insbesondere ob die Veranstaltung einer Ausstellung steirischen Obstes in Dresden dem Absatze förderlich sei. Dem Museum ist ein Jahresbericht zu übermitteln.

Der Landes-Ackerbauschule Grottenhof sind 50, der landwirtschaftlichen Winterschule in Andritz 30 Exemplare „Obstgrundbuch für Steiermark" zur Verteilung an die Schüler unentgeltlich zu überlassen.

Bezüglich der XVII. Jahreshauptversammlung wurde beschlossen, dieselbe am 2. Mai l. J., um ½8 Uhr abends im Hotel Florian in Graz mit folgender Tagesordnung abzuhalten:

1. Verlesung des Protokolls der XVI. Jahreshauptversammlung vom 21. April 1904.
2. Mitteilungen des Ausschusses.
3. Jahres- und Kassebericht.
4. Neuwahl der Vereinsleitung.
5. Allfällige Anträge der Mitglieder.
6. Vortrag des Herrn Universitätsprofessors Dr. Vinzenz Hilber über Vergiften der Wühlmaus.

Franz Jostt †, Gräflich Thun'scher Obergärtner in Tetschen, ein hervorragender Obstzüchter, bedeutender Pomologe, Blumenzüchter, Gartenarchitekt und Gemüsegärtner, ist im 60. Lebensjahre nach kurzem Krankenlager gestorben. — Der Verstorbene war in allen Fragen des Gartenbaues eine Autorität; sowohl bei den Ausstellungen, als auch durch die zahlreichen, aus seiner Feder stammenden Abhandlungen, wobei ihn die reiche Sprachenkenntnis unterstützte, war er ohne Selbstüberhebung tätig. Seine ersprießliche Tätigkeit wurde auch an allerhöchster Stelle anerkannt und wurde derselbe im verflossenen Jahre durch Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone ausgezeichnet. Josts Charakter läßt sich durch den kurzen Satz: „Streng gegen sich selbst und nachsichtig gegen andere", am besten kennzeichnen.

Digitized by Google

Die vielen von Jošt geschaffenen Anlagen sichern ihm ein dauerndes, schönes Denkmal.

Herbstausstellung, Wien. Die k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien wird laut Beschlusses des Verwaltungsrates vom 15. Februar 1905 eine Herbstausstellung in der Zeit vom 8. bis 12. November veranstalten, welche Blumen, Pflanzen, Obst und Gemüse 2c. umfassen wird.

Fürsorge des niederösterreichischen Landes-Ausschusses für den Obstbau. Am 12. März d. J. fand zu Wr.-Neustadt eine Versammlung der Herren Bürgermeister dieses Bezirkes statt, von dem Herrn Landes-Ausschuß J. Mayer einberufen, in welcher Versammlung unter dem Vorsitz desselben die Obstbauangelegenheiten des Bezirkes besprochen wurden. Wenngleich die Bodenverhältnisse der Wr.-Neustädter Schotterebene hinderlich sind, den Obstbau in ausgedehntem Maße zu betreiben, so sind doch in jenen Lagen, in welchen die Krume genügend tief und feucht ist, die schönsten Resultate erzielt worden und Früchte von tadelloser Reinheit und heller Schale wurden produziert. Um diesen Erfolgen erweiterten Spielraum zu geben, war es eine nicht hoch genug anzuschlagende Initiative des hohen Landes-Ausschusses, die Bürgermeister der verschiedenen Orte selbst zu einem Austausch der Meinungen im Interesse des Obstbaues zu vereinigen. Herr J. Löschnig, als installierter Obstkultur-Inspektor für das Land Niederösterreich, hielt einen Vortrag, in welchem er eminent praktische Lehren vortrug und mit bildlichen Darstellungen illustrierte. Spezielle Fragen des Obstbaues wurden hierauf, anschließend an den Vortrag, durch den Vorsitzenden zur Debatte gebracht. Die Herren Landesvertreter Ritter v. Troll und Alois Kern, Oberlehrer Trefny aus Pitten, Verwalter Eckstein und bäuerliche Grundbesitzer beteiligten sich an dieser Debatte, insbesondere waren es einige Gegenstände, welche besonderes Interesse fanden, so der Wunsch nach vermehrter Abhaltung von zweitägigen Obstbaukursen für kleine Grundbesitzer; ferner der Wunsch nach Schutz der Obstgärten gegen jugendliche Frevler und den Wildschaden, indem beide laut der Darstellung des Herrn Abgeordneten Kern im ganzen Waldgürtel um Wien ein Hindernis zu der Neuanpflanzung von Obstbäumen sind, zu welchem Thema vom Vorstand-Stellvertreter des Landes-Obstbauvereins Hugo Müller einige drastische Fälle angeführt wurden, welche dringend einen Schutz für die Obstkulturen im gesetzlichen Wege erfordern. Weiters wurde der Wunsch nach einer höheren Dotierung des Obstbaubudgets im Lande vorgebracht, in dem, wie Oberlehrer Trenker ausführt, pro 1905 für die Weinkultur K 240.000, für Obstbauzwecke aber nur K 25.000 bestimmt sind. Herr Obstkultur-Inspektor Löschnig beantwortete schließlich Anfragen betreffend die Bekämpfung der Schorfkrankheit der Früchte, die Kultur von Edelbirnen und die Behandlung von Obstbäumen, welche durch Benagen der Scheermäuse an den Wurzeln Schaden genommen haben. Die Versammlung schloß mit der Ueberzeugung der Teilnehmer, daß seitens des hohen Landes-Ausschusses gegenwärtig die Fürsorge dem Landesobstbau in erhöhtem Maße zugewendet wird, wie solche bis in die Neuzeit diesem Zweige der Landeskultur von öffentlichen Behörden noch nicht gewidmet wurde. H. M.

Apfelernte in Frankreich. Hiezu wird von dem kaiserlichen Generalkonsul in Havre mitgeteilt, daß im Jahre 1904 36 Millionen Hektoliter Wirtschaftsäpfel gegen 4,500.000 Hektoliter im Vorjahre nach amtlicher Schätzung erzielt worden sind. Der mittlere Jahresertrag soll sich in den letzten 12 Jahren auf 20 Millionen Hektoliter stellen. Frankreich hat somit eine außerordentlich reiche Ernte zu verzeichnen gehabt. Am günstigsten war der Ertrag in den nördlichen Departements auf Ille-et-Vilaine, Manche, Calvados und Côtes-du Nord. Während die Preise im Vorjahre bis 160 Franken für 1000 Kilogramm stiegen, sind sie in diesem Jahre auf 30 Franken gefallen, so daß der Preis für 1 Hektoliter auf zirka 1·65 Franken bemessen werden konnte. Außerdem muß berücksichtigt werden, daß auch in Tafeläpfeln Frankreich einen sehr hohen Ertrag zu verzeichnen hatte und bedeutende Mengen zum Export kamen.

Adreßbuch für den Gartenbau und die verwandten Zweige in Oesterreich-Ungarn. (Enthält 11.000 Adressen.) Preis für Oesterreich-Ungarn 12 K, für Deutschland 10 Mk. Zu beziehen durch den Verlag, Wien, XVII. Bergsteiggasse 9. Dieses soeben zum vierten Mal erschienene Gartenbau-Adreßbuch repräsentiert für jedermann, welcher in oder mit Oesterreich-Ungarn gärtnerische Verbindungen unterhält oder solche eingehen will, einen höchst wertvollen Behelf, dessen Anschaffung wir bestens empfehlen. Die Einteilung ist eine vorzügliche und das Adressenmaterial ist mit einem wahren Bienenfleiß zusammengetragen. Der Inhalt ist folgender: I. Nachweis. Adressen der Zier-, Handels- und Küchengärtner, Samenhändler, Naturblumenhändler, Naturblumen-Ex- und Importeure und gärtnerischen Agenturen von Wien und nächster Umgebung. II. Nachweis. Adressen von Privatgärtnern (Hofgärtnern, Herrschaftsgärtnern, Obergärtnern 2c.) von Wien und nächster Umgebung. III. Nachweis. Adressen der Kunst- und Handelsgärtner, Gemüsegärtner, Baumschulbesitzer, Samenhändler, Naturblumenhändler 2c. von Oesterreich-Ungarn. IV. Nachweis. Adressen von Privatgärtnern (Hofgärtnern, Schloßgärtnern, Herrschaftsgärtnern, Obergärtnern 2c.) von Oesterreich-Ungarn. V. Nachweis. Adressen von Gartenfreunden Oesterreich-Ungarns. VI. Nachweis. Die Gartenbauschulen, land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalten in Oesterreich-Ungarn. VII. Nachweis. Die Gartenbau-Zeitschriften von Oesterreich-Ungarn. VIII. Nachweis. Die gärtnerischen land- und forstwirtschaftlichen Gesellschaften und Vereine von Oesterreich-Ungarn. IX. Nachweis. Verzeichnis

Digitized by Google

von Bezugsquellen und Spezialkulturen diverser Gartenbauprodukte und gärtnerischer Bedarfsartikel. X. Nachweis. Sachregister.

Aprikosenernte in Syrien. Für die Aprikosenernte der Damaszener Gegend war, nach einem Berichte des kaiserlich deutschen Konsulats in Beirut, 1902 ein Mißjahr, wenn auch nicht in dem Maße wie 1901, wo sie kaum dem Landesbedarf genügte. An trockenen Aprikosen in Kisten wurden 1817 q zumeist nach Aegypten und den Küsten des Roten Meeres, an Aprikosenteig 6294 q nach den gleichen Ländern, 200 bis 300 Kisten zu 100 kg netto, auch nach Deutschland ausgeführt. Die Ernte des Jahres (1903) war dagegen sehr reichlich, ebenso die Ausfuhr. Nach Deutschland gingen etwa 2000 Kisten Aprikosenteig zum Preise von 35 Mk. pro 100 kg netto cif. Hamburg Hafen. Der gleiche Preis wurde auch 1902 gezahlt; er wird von den jeweiligen Bedürfnissen des inländischen Verbrauchs (Nähe von Festen z. B.) gebildet. An bitteren Aprikosenkernen gingen über Beirut etwa 3500 Sack zu 100 kg, darunter Reste der vorjährigen Ernte. Der Preis blieb derselbe wie 1901; 55 bis 56 Mk. für 100 kg cif., nachdem ein anfangs versuchtes Hinauftreiben der Preise durch Ankunft großer Posten kalifornischen Produktes auf dem europäischen, besonders dem deutschen Markte vereitelt worden war. Abnehmer war früher allein Frankreich; jetzt steht Deutschland an erster Stelle, dann folgen Frankreich, Italien und mit geringem Anteil Oesterreich und Großbritannien. Die reiche Aprikosenernte des laufenden Jahres brachte 4000 bis 4500 Sack Kerne. Der Preis blieb jedoch der des Jahres 1902, weil nach den inzwischen gemachten Erfahrungen das syrische Erzeugnis dem weniger bitteren kalifornischen vorgezogen wird.

Oesterreichische Pomologen.

Von Hugo M. Müller.

Unter dieser Aufschrift beabsichtigt „Der „Obstzüchter" der Reihe nach jene Männer zu nennen und über ihre Tätigkeit und Werke zu berichten, welche den Obstbau in österreichischen Landen gefördert haben. In dieser Absicht sollen die einzelnen Länder des österreichischen Kaiserstaates derart folgen, daß nach dem Lande Oberösterreich das Land Niederösterreich, hierauf Steiermark, Kärnten und Krain, dann Böhmen und Mähren, Tirol und eventuell Polen und Siebenbürgen folgen.

Joh. Bapt. Hofinger

war Pfarrer zu St. Peter am Inn bei Ering und veröffentlichte ein Werkchen mit 36 lith. Tafeln zu Linz 1833 mit dem Titel: „Die Verjüngungskunst der Obstbäume, oder Anweisung zu ihrer besseren Pflege in Bruchstücken und Bildern, dem Landmann, den austretenden Feyertagsschülern und Freunden der Obstbaumzucht zugeeignet." In diesem Werkchen versicherte er, daß das zuverlässigste und einzige Mittel gegen die verderblichen Baumraupen die Vögel seien. Er spendete denselben das ganze Jahr hindurch mittels eigener Vorrichtungen vor den Fenstern reichliche Nahrung und gewöhnte so die Vögel, auch die unermüdliche Spechtmeise, an seinen Garten.

Weit bekannter ist das große Werk „Georgica curiosa oder Adeliges Landleben" von

Wolff Helmhard Freyherr von Hochberg,

welcher in einem Folianten der Landgüter Zugehörungen und Beobachtungen, wie sich christliche Hausväter und Hausmütter in ihrem ganzen Beruf zu verhalten, auch wie die Weinberge, Obst-, Küchen-, Artzeney- und Blumengärten einzurichten, zu warten und zu genießen, publiziert hat.

Dieses Werk ist mit Kupfern geziert, zu Nürnberg 1682 an's Licht gegeben worden durch ein Mitglied der Hochlöbl. fruchtbringenden Gesellschaft.

Die fruchtbringende Gesellschaft, welcher Hochberg angehörte, war zu Beginn des 17. Jahrhunderts von Herzogen von Waimar und dem Fürsten zu Anhalt mit einem Kreise regsamer Männer gegründet worden, eigentlich um die edle Muttersprache, welche durch fremdes Wortgeprang wässerig und versalzen worden, wieder rein zu gestalten. Aus dem Wortschatze des Folianten erkennen wir aber den Oesterreicher, wie z. B. aus den Ausdrücken: Hätschapetschen-Halse, Marillen, Pfersich, Kuchengarten.

Hohberg widmete sein Werk den gesamten Herren Ständen beider Erzherzogthume Oesterreich Unter und Ob der Enns und sagt in der Zuschrift an dieselben folgendes: Mich betreffend, weil es scheinen möchte, ich hätte Oesterreich dieser Zeit verlassen, habe hiermit dennoch bezeugen wollen, daß obschon itzt und mit dem

Digitized by Google

Leib abwesend, ich gleichwol mit der Lieb, Affection u. Angedenken mit unvergeßlicher Treu und allerschuldigstem Gehorsam gegen meinen allergnädigsten Landesfürsten und wertheſtem Vaterland die Zeit meines Lebens beständig verharren werde.

Hochberg war zu Lengefeld in Niederösterreich im Jahre 1612 geboren und nur weil er der protestantischen Reformation sich angeschlossen hatte, fand er es angezeigt, sein Domizil zu wechseln und sich in Regensburg niederzulassen, wo er publizistisch tätig war.

Hochberg war nicht nur mit der gesamten landwirtschaftlichen Literatur vertraut, sondern kannte auch den landwirtschaftlichen Betrieb in Oesterreich in allen Formen, daher wir auch in seinem Werke eine ganze Buchabteilung finden, welche vom Obstgarten handelt. Vergleicht man die landwirtschaftliche Literatur bis in seine Zeit, so wird man herauslesen, daß Hohberg kein rückständiger Landwirt war, sondern die besten bis zu seiner Zeit vorhandenen Grundsätze entwickelte.

Im Speziellen von den Obst- und Baumgärten handelnd, finden wir, daß Hohberg eine Kernschule neben einer Pelzschule befürwortet, indem die gut geschlachteten Wildlinge hart zu bekommen sind und aus Wäldern und Auen geringe Wurzeln und grobe Rinde haben. In der Pelzschule soll man die Bäumchen nicht zu sehr an das Wässern gewöhnen und im Schneiden vorsichtig sein, damit der Stamm nicht geschwächt wird. Unter anderm erzählt Hohberg: „Ich habe zu Klingebrun in Oesterreich einen Unterthan Mayr im Haag genannt, gehabt, der war in Obst so wol versehen, daß er im guten Jahre 80 bis 100 und mehr Eimer Birn- und Aepfelmost hat pressen können, der hat mir vermeldet, er nehme die Wildlinge, die man ihm bringt im Frühlinge, und die ihm gefallen und pelzet gleich in der Stuben darauf. Von den Wildlingen aber ist gewiß, daß mit dem Obst, das auf diese und auf von edlem Obst gesaamte und gewachsene Stämmlein gepelzt wird, ein merklicher Unterschied zu finden ist und diese an Güte und Köstlichkeit sehr weit übertreffen.“ Hochberg hält nämlich darauf, in der Kernschule nur Kerne von edlen Sorten zu legen.

Als edle Sorten seiner Zeit führt Hochberg auf, von Aepfeln: „Paradißäpfel, Morschansker, edle Brinnerlinge, Küttenäpfel, Weispenachern, Frauenäpfel und ungarische Großäpfel; von edlen Birnen: Bergamotten, Herrenbirnen, Pfalzgrafenbirnen, Salzburger die nicht steinig sind, Plutzerbirnen, Glasbirnen, Brutta buona, d. i. die Pabstbirne oder Papale, die Sallanca von Kraft in der „Pomologia austriaca“ reproduzirt sonst nirgends, die Königsbirn und Hangelbirn, letztere wol gleich der Wedelbirne, französisch Estranguillon.

Es ist zu bemerken, daß Hochberg „edle Brinner-Aepfel“ nennt, die auch Brunner, Brünnerling geheißen werden. Keineswegs stammen dieselben aus Brünn in Mähren, auch heißen sie nicht so, als ob der Stammbaum bei einem Brunnen oder Bründl gestanden wäre, sondern es ist vielmehr dafür zu halten, daß der Obstname Brinnerling, wie ihn schon Hochberg schreibt, oder Brünerling, wie wir ihn jetzt schreiben, von der frischen Farbe der Frucht herzuleiten sei. Der Apfel ist von einem hellen, leuchtenden Gelb und Rot, wird zu Regensburg Brunner, zu Wien meist Brünner genannt. Das alte Wort bruna bedeutet glänzen. „Brunieren“ nennen wir eine Art und Weise, das Metall glänzend zu machen. Man hört auch öfter in Oesterreich die bäuerliche Bevölkerung einen Gegenstand als brinnend zu bezeichnen, der nicht brennt, sondern nur leuchtet, glänzt. Gegenüber den in kühlen Gegenden so häufigen Rauhäpfeln, den Reinetten, ist der Brinnerling ein hellfarbiger Apfel. Er kommt in vielen Untervarietäten in Nieder- und Oberösterreich vor und ist jedenfalls eine alte, in Oberösterreich heimische Sorte, die in dem mittelgroßen Typus in Niederösterreich und der Schweiz wie in Schwaben verbreitet ist.

In dem Obstwerk des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereines wird er Nägeli oder Palmapfel genannt, mit den Synonymen: Campaner, Eisenapfel, Jahrapfel, Isnyer Jahrapfel, und wird vermutet, daß der Name Palmapfel daher rühre, weil er von den Katholiken seiner schönen Farbe wegen zur Zierde der „Palmen“ am Palmsonntag verwendet wurde.

Dem Zweigbrechen, d. i. Edelreisschneiden, widmet Hochberg ein besonderes Kapitel. Es kamen zu seiner Zeit noch viel abergläubische Dinge dabei vor, was ihn veranlaßt, eine längere Anweisung zu geben, die auch jetzt noch giltig wäre, wenngleich man jetzt in großen Baumschulen die Reiserwahl zurücksetzt und die Detiriorierung mancher Sorte veranlaßt. Beim Umpelzen großer Bäume empfiehlt Hochberg bereits Reislein eine Elle lang, um die aufgesetzten Edelreiser anzuheften, damit die Vogelwelt diese nicht zu ihrem Ruheplatz macht. Die Pflanzung im Herbst hält er darum für am besten, weil der Saft abwärts zu den Wurzeln steigt, was durch den Rindenteil und nicht durch das Herz des Holzes geschehe; es sei aber besser, mit dem Abstutzen der im Herbst gepflanzten Bäume bis zum Frühjahr zu warten. Die Gruben für die Bäume sollen nicht zu tief, aber desto breiter angelegt werden; im lehmigen Boden 6 Fuß breit und nur 1 Fuß tief.

Die Obstspaliere werden von Hochberg gleichfalls schon behandelt. Bis zu seiner Zeit scheint man dieselben an Pfählen von Eisen oder Kastanienholz angezogen zu haben. Die Aeste wurden nur so ausgelegt, daß sie die Wandfläche ausfüllten, und ein Schnitt erst angewendet, wenn die Bäumchen die Spalierhöhe erreicht hatten. Waren die Pfähle abgefault,

Digitized by Google

mußten die dick gewordenen Aeste und Stämme sich selbst tragen.

Als quasi etwas neues führt er an, daß die Franzosen ihre Spaliere an südlich gelegenen Mauern anlegen und daran die edelsten Sorten als: Bergamotten, Bon Chretien, auch Pfirsiche pflanzen und glauben, daß ihre so gezogenen Früchte alle anderen an Größe, Farbe und Geschmack weit übertreffen, da die Sonne von den Mauern reverberiert, gleichsam verdoppelt wird. Die französische Instruktion gehe auch dahin, in die Mauern, beim Errichten derselben Schafbeine in regelmäßigen Distanzen einzumauern, damit man die Spalierbäumchen daran anheften könne.

Hochberg führt die Meinung an, daß die Pfirsiche auf Stämmlein der Brünner Zwetschke veredelt, süßer und lieblicher werden, als wenn sie auf Marillenstämme geäugelt oder ablaktiert werden. In Holland wurden sowohl Pfirsiche als Marillen meistens in die Spaliere gebraucht, in unserem Land meistens freie Bäume daraus gezieglet.

Diese Proben mögen genügen, um über den Inhalt von Hochbergs „Adeliges Landleben", den Obstbau betreffend, orientiert zu sein. In älteren Werken werden überhaupt nur wenig Obstsorten mit Namen bezeichnet. Hochberg führt die noch heutigentags für Oberösterreich wichtigen Apfelsorten: den Brinnerapfel, schon oben genannt, und auch den Passamaner an; die Hauszwetschke nennt er Brünner Zwetschke; die größte, dünnschalige Wallnuß nennt er Krapfennuß.

Man erkennt aus dem Werke Hochbergs, daß der Obstbau Oberösterreichs damals auf hoher Stufe stand und große Mengen von Obst erzeugt wurden, so daß besondere Dörrstuben nützlich wurden, zu denen eigentümlich, wie eine Phiole geformte Kacheln verwendet wurden, welche zur Hälfte eingemauert in ihrer Höhlung geeignet waren, mehr Hitze zu fassen.

Wolff Helmhard Hochberg betont in dem Kapitel von den Weingebürgen: daß er sich allein fürgesetzt habe, die Beschaffenheit des Oesterreichischen Landes meistenteils zu erzählen.

Betrachtet man den gesamten Inhalt von Hochbergs Georgicon, so fällt es auf, wie umfassend der landwirtschaftliche Betrieb der adeligen Herren war und selbst Glashütten und industrielle Unternehmungen dazu gehörten. Auf den Herrensitzen war eine viel bedeutendere Gärtnerei mit Obstbau etabliert als gegenwärtig. Dermalen teilt sich dieselbe in Handelsgärtnerei, Villagärten, Landeskulturanstalten und städtische Anlagen.

Hochbergs Foliant überliefert uns ein vollkommenes Bild der österreichischen Landwirtschaft in der Zeit von nunmehr 2½ Jahrhunderten zurück.

Zum Beschluß der oberösterreichischen Pomologen führen wir den ältesten Autor eines Gartenbuches an, welcher in deutscher Sprache geschrieben hat, denn ältere Autoren gebrauchten die lateinische Sprache oder übersetzten nur Werke griechischer und römischer Klassiker. Es ist

Johann Peschel,

welcher als Pfarrer in einem kleinen sächsischen Dorfe wirkte, aber zu Ried geboren war, welches damals zu Bayern, jetzt zu Oberösterreich gehörig ist. Sowohl weil er zu Ried geboren war, als weil Gartenbücher aus so alter Zeit rar sind, wollen wir geziemlich einiges von ihm hören. Ueber die Herausgabe seines Werkes spricht sich Peschel so aus: „So will mir armen Pfarrhern hoch von Nöten sein, Patronos zu suchen, unter deren Namen und Schutz ich meine nachfolgende schwere und mühselige Arbeit kühnlich an den Tag kommen lassen möge." Diese Patrone, welchen Peschel sein Werk widmet, waren churfürstlich sächsische Würdenträger und Herrschaftsbesitzer, welche sonderlich Wohlgefallen, Lust und Liebe an ordentlichen und wohlerbauten Gärten hatten und solche zu erbauen keine Unkosten scheuten, und zu deren Ausführung Peschel etliche Male berufen worden ist. Fortsetzung folgt.

Von den Spalierbäumen. „No hörst", redete der Dirnegger beim Grünbaumwirt den Hanslbauer an, „du machst ja a G'sicht, als wia wannst in a Dehnstand'n sitzast und Holzäpfel fressast!"

„Wird halt wieder amal a Dunnerwetter am Ehstandshimmel aufzog'n sein", meinte lachend der Rupf Naz. „Han i's derrat'n oder net?"

Der Hanslbauer nickte nur trübselig mit dem Kopfe.

„Deswegʼn brauchst di net a so z'gift'n", sagte der Dirnegger, „so was kimmt in die best'n Familien vor. D'Hauptsach' is, wanns net einschlagt! Was habt's denn übrig'ns wieder g'habt miteinander, du und dein' Alte?"

„Was werd'n ma denn g'habt hab'n?! Von Geld hat's halt herg'stammt", antwortete un-

Digitized by Google

wirsch der Hanslbauer. „A notwendige Zahlung war z'leist'n und koa Kreuzer Geld im Haus. Da san ma halt ins Wart'ln kemma, a Wort hat's andere geb'n, bis ma unverseg'ns aussa g'rutscht is, mei Alte verstengat 's Spar'n net. Herr des Himmels! Da hätt's es hör'n soll'n! Sie verstengat 's Spar'n schon, aber i 's Wirtschaft'n net. Jatzt is ma halt a 's Radl rennat worb'n; denn all's laß i mir sag'n, nur des ane net, daß i von der Wirtschaft nix verstünd'! Kruzitürk'n überananda!! Wer kann ma in dera Hinsicht was nachsag'n? A jed's Platz'l — und sei's no so kloan — wird bei mir ausg'nutzt."

„Dassel' stimmt net ganz", widersprach der Dirnegger; „denn i woaß bei dir dahoam etliche unbenutzte Fleck, die was z'samm' g'wiß über hundert Quadratmeter ausmach'n. Und net bloß bei dir, in a jed'n G'moa gibt's heutzutag' no tausende von Quadratmetern Flächt', die was reichere und bessere Ernt'n bringa kunnt'n als wia a gleich groß's Stuck im Gart'n oder Feld."

„No, da war i aber do neugieri", sagte der Hanslbauer, „wost bei mir a so a Platz'l find'n tat'st."

„Platz gmua", antwortete der Dirnegger, denn i moan die lar'n Wänd' vom Haus, von da Schupf'n, von die Stallungen und so weiter."

„Han Pölli!" rief erzürnt der Hanslbauer, welcher meinte, der Dirnegger halte ihn zum Besten. „Is denn auf a so a Haus- oder Schupf'nwand schon amal was anders g'wachs'n als höchstens Schwomma, Mias oder Flecht'n?"

„Auf der Wand freili net", entgegnete der Dirnegger, „aber an der Wand."

„Du moanst wahrscheinli die Spalierbam, was ma durt und da an die Häuser siacht?" meinte der Rupf Naz.

„Freili moan i die", sagte der Dirnegger, „und i muaß eng aufrichti sag'n, i halt's für an groß'n Fehler, daß no die wenigst'n kahl'n Wänd' an die Häuser, Schupf'n, Stallungen, Einfriedungsmauern und Bretterzäun' mit Obstspalier bepflanzt san."

„Mein Gott", meinte der Hanslbauer, „mit die paar Netsch, was ma da für das Bisserl Obst mehr einnahmat, war' an a net g'holf'n. Mit solchene Bett'lsupp'n kann ma die Not vom Bauernstand net kurier'n."

„Du g'hörst also a zu diejenig'n, die was fest an die Wunderdoktor'n der Landwirtschaft glaub'n?" fragte der Dirnegger. „Freili, wann ma mit an so an sieb'nmal G'scheibt'n red't, so kann er dir's an die Finger herzähl'n, was an der Notlag' vom Bauern- und Hauerstand Schuld tragt, und der Kopf summt und brummt an' von der Massa Vorschläg', die was er macht und mit denen nach seiner Moanung dera Notlag' unfehlbar a'g'holf'n wurd'. Wann man aber oans nach dem andern probiert, so kimmt ma d'rauf, daß alle mitananda koan luckert'n Heller wert san und daß der Bauer nur durch Ordnung und Einteilung, Fleiß und Sorglichkeit vorwärts kimmt, und daß si insb'sunders aus Klanigkeit'n, auf die ma oft net acht, die was nur g'ringe Müah mach'n, do alljährli a ganz schön's Stück'l Geld verdienen laßt. Und zu die Klanigkeit'n g'hör'n a d'Spalierbam. A anfach's Rech'nbeispiel soll eng überzeug'n. I hab' dahoam an der Gieblwand von mein Haus a Birnspalier, was im Durchschnitt jährli 400 Birn' tragt, für die i wenigst'ns meine 30 Kronen einnimm."

„Oha, da wirst di do a wengl verrechn't hab'n", unterbrach ihn der Rupf Naz, „so viel Geld nimmst für die paar Birn' net ein."

„Goar koa Spur vom Verrechna", antwortete der Dirnegger. „Du bedenkst net, daß man an die warmen Wänd' das feinste, beste und edelste Tafelobst ziag'n kann, das oft sündhaft teuer bezahlt wird. Nehmen ma alsdann an, a Dorf hat fufz'g Nummern und an an jed'n Haus war'n nur zwa Spalierbam, wia groß is dann die Einnahm' vom Spalierobst im ganz'n Dorf?"

„3000 Kronen", beantwortete nach kurzem Besinnen der Rupf Naz die Frage.

„Und wia viel macht enger direkte Steuerschuldigkeit im g'samt'n aus?" wandte sich der Dirnegger an den Hanslbauer.

„Beiläufi 2800 Kronen", sagte dieser, „ganz g'nau kunnt i dir's net sag'n."

„Is a net notwendi, denn wir seg'n schon, wia mit die ‚paar Netsch', mit der ‚Bettlsupp'n' — wia der Hanslbauer den Erlös vom Spalierobst g'nennt hat — die direkte Steuerschuldigkeit von aner ganz'n G'moa zahlt werd'n kann. Is das net a ganz a schöne Beihilf' für'n Bauern?"

„G'wiß a no", stimmten die Umsitzenden bei.

„Nun lass'n si aber ohne Zweif'l sicherli an oan jed'n Haus mehr als zwa Spalierbam anbringen und damit a d'Einnahmen vergrößern. I kann eng also nur rat'n, an jeder Wand, die was sie dazua eig'nt, Spalierbam anz'pflanz'n, es werd's es sicherli net bereu'n. Und schaut's, Monna, damit's die G'schicht' aus eigener Anschauung kenna lernts, mach' i eng an Vorschlag: Heut' über acht Tag' kemman ma alle nach'n Seg'n beim Grüanbamwirt z'samm' und gengan mitananda nach Bamstett'n. Beim durtig'n Schulhaus können ma seg'n, wia a jed's Platz'l in musterhaftester Art und Weis' mit Spalierbam bepflanzt is. Der durtige Herr Schullehrer — i kenn' ihn recht guat und werd' mit eahm vorher d'rüber red'n — wird schon die Freundlichkeit hab'n, daß er uns umananda führt, all's zoagt und expliziert, und i mecht' wett'n, im nächsten Frühjahr versamt sicherlich koaner von eng, wo er nur kann, Spalierbam z'setz'n. Alsdann seid's einverstand'n, Monna? Guat, so bleibt's dabei, heut' über acht Tag' nach'n Seg'n!"

Josef Buritz, Trandorf.

Digitized by Google

Fragekasten.

Branntweinbereitung aus Quitten. L. M. in B. Nachdem es dermalen höchst selten vorkommt, daß Quitten selbständig zu Brennzwecken verwendet werden, hat man speziell darüber keine positiven Erfahrungen. Wohl haben sich aber gemaischte Quitten als wertvoller Zusatz zu anderen Maischen erwiesen, nachdem diese den Branntweinen einen sehr feinen Geschmack verleihen. Sie können in beliebige Obstmaischen beigemengt werden, zirka 2 bis 3%.

Wenn die Quitten als selbständiges Brenngut behandelt werden, sind sie so wie alle anderen Obstarten einzumaischen. Dieses kann mit jeder Obstmahlmühle geschehen. Als von einer direkt zuckerhältigen Obstart stammend, braucht die Maische nicht erst einer Behandlung unterzogen werden, wie die Maische von stärkehältigen Stoffen. Zucker enthält schon ohnehin die reife Quittenfrucht, ebenso z. B. wie der Apfel, wenn auch in geringerer Menge. Auch der Apfel enthält bei der Ernte noch etwas Stärke, welche sich bei der Lagerung in Zucker umwandelt. Ebenso geht es in der Quitte oder in ihrer Maische zu.

Enzym, die Diastase, welche in der Pflanze wiederholt die Umwandlung der Stärke in wanderungsfähigen Zucker besorgen muß, welche sich auch der Bierbrauer oder der Brenner stärkehältiger Rohstoffe durch keimenden Samen, das Malz, verschafft, existiert in den lebenden Früchten noch weiter und besorgt die weiteren Umwandlungen der Stärke in Zucker. Man braucht demnach für die Obstmaischen im allgemeinen faktisch kein besonderes Verfahren.

Wenn Sie der Maische aber Reinhefe zusetzen wollen, kommen Sie weiter, unbedingt notwendig ist es nicht, weil sie auch von selbst in Gärung kommt.

Was die Ausbeute anbelangt, hängt dieselbe natürlich vom Zuckergehalt der Maische ab, welcher aber außerordentlich verschieden sein kann. Vorausgesetzt, daß derselbe 5% beträgt, erhalten Sie von 100 kg Quitten zirka 2·5 kg Alkohol = 6 l Branntwein à 50 Volum%. — Von den diesbezüglichen Büchern sei Ihnen dal Piaz, Obstbranntweine, empfohlen.

J. Belle, Marburg.

Zum Bestimmen eingesandter Früchte. Herrn Trimmel in Gloggnitz, Niederösterreich. Die eingesandten Früchte einer sehr haltbaren Winter-Apfelsorte hatten einen Typus inmitten der Peppings und Nonpareilles und, da sie in dem verflossenen warmem Sommer zu guter Ausbildung gelangt waren, das Aussehen einer Gold-Reinette, wie die Triumpf-Reinette, Orleans-Reinette, Dietzer Mandel-Reinette und viele ähnliche. Da es eine Anzahl sehr ähnlicher Peppings dieses Aussehens gibt, ist die Vergleichung in der Natur zur endgiltigen Sicherstellung der Sorte unerläßlich. Soweit die Erinnerung denselben identifizieren läßt, so ist die eingesendete Apfelsorte gleich dem **Neuen Stein-Pepping (New Rock Pippin)**, einer Sorte, welche im Jahre 1821 das erste Mal der Englischen Horticultur-Gesellschaft vorgelegt worden war und im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde", Stuttgart 1887 unter Nr. 337 verzeichnet ist. Aus der Beschreibung allein würde er kaum zu bestimmen sein, da die verschiedenen Nonpareilles und Peppings zu schwache äußere Unterscheidungsmerkmale besitzen, der Geschmack aber mit Worten nicht wiederzugeben ist und nach Produktionsorten und Jahrgängen sowohl, als nach dem Reifestadium wechselt. Der Neue Stein-Pepping kommt zuweilen aus Steiermark in den Handel und war Ende Oktober ein delikater Apfel, den selbst Damen zu ihrem Lieblingsapfel machten; in Niederösterreich besaß ihn die pomologisch-önologische Lehranstalt zu Klosterneuburg. Ich selbst hatte ihn wegen seiner Vorzüglichkeit mittels aus Klosterneuburg bezogener Reiser veredelt und mehrmals eigene Früchte verkosten können, welche aber infolge kühlerer Lage weder im Geschmack, noch im Aussehen den Früchten aus Steiermark gleichkamen, namentlich zu fest-fleischig wurden. Früchte aus Nordböhmen, im Jahre 1894, waren zu hart und nicht genügend ausgebildet. Seine beste Reifezeit ist in Niederösterreich im Jänner, seine Haltbarkeit reicht bis Frühjahr; seinen Geschmack hebt wohl jedermann lobend hervor.

Hugo M. Müller.

Herrn Franz Jetzinger, Pichldorf. Das gewünschte Urteil über die Existenz und den Wert eines kernlosen Apfels wird des Längeren in der Juni-Nummer des Obstzüchters erscheinen.

H. M.

Obstzüchter!

Die Pflanzung möglichst vieler Obstbäume einer Sorte erleichtert den Obstbaubetrieb, sichert leichten Absatz und erhöht den Ertrag.

Digitized by Google

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Von der Gunst oder Ungunst unseres Wonnemonats hängt für den Landwirt und Obstzüchter gar manches ab. Ist der Mai ohne starke Spätfröste vorübergegangen und zeigen unsere Bäume einen reichlichen Behang, so läßt sich Gutes erwarten. Aber gar schmerzlich ist es, wenn die zu den schönsten Hoffnungen berechtigenden Bäume von heftigen Nachtfrösten heimgesucht werden. Hoffen wir das Beste. Doch wollen wir alles tun, was in unseren Kräften steht, um die Schädigung eines etwaigen Frostes zu mildern. Dies gelingt oft durch gemeinsames, wohlorganisiertes Räuchern in den frühen Morgenstunden, wobei es sich hauptsächlich um die Entwicklung eines möglichst dichten, feuchten Rauches handelt, der die zu starke Abkühlung der bedrohten Bäume zu verhüten hat.

Der Maikäferflug beginnt, und da heißt's in den kühlen Morgenstunden fleißig abschütteln und einsammeln.

Bald nach der Blüte sind Aepfel- und Birnbäume zum Schutze gegen die Blattfallkrankheit (Fusicladium) mit Kupferkalkmischung zu bespritzen, wobei es namentlich auf eine recht feine Verteilung der Brühe ankommt.

Die Bekämpfung der Blutlaus und der besonders an jungen Obstbäumen oft großen Schaden verursachenden Blattläuse ist nicht aus dem Auge zu lassen. Sollte man an einigen Bäumen fingerdicke Löcher entdecken, aus denen ein sauer riechendes Bohrmehl heraus und zu Boden fällt, so handelt es sich hier um die verderbliche Tätigkeit des Weidenbohrers, der so bald als nur irgend möglich bekämpft werden muß, wenn der Schaden nicht von Tag zu Tag größer werden soll.

Raupen mannigfacher Art beleben unsere Pfleglinge, zehrend an den für das Wachstum so nötigen Blättern, auch den jungen Fruchtansatz nicht verschonend. Den Raupen des Baumweißlings, des Goldafters und des Ringelspinners ist auf alle mögliche Art der Garaus zu machen. An Zwergbäumen geht das Zerdrücken der die jungen Blättchen an den Triebspitzen zusammenspinnenden und an ihnen nagenden Blattwicklerraupen ziemlich leicht durchzuführen, an Hochstämmen dagegen müssen wir die Bekämpfung unseren guten befiederten Freunden überlassen. Das Umpfropfen der Obstbäume kann zu Beginn des Monats immer noch mit gutem Erfolge vorgenommen werden, doch sollte man es gegen Mitte desselben beendet haben. Die Veredlungen erhalten Stäbchen, damit die Edelreiser nicht durch auffitzende Vögel abgebrochen werden und damit man die edlen Triebe daran anheften kann.

Im Wachstum etwas zurückgebliebene Bäume vermag man jetzt erfolgreich durch flüssige Düngung zu kräftigen. Reichblühende Bäume sind bei anhaltender Trockenheit möglichst durchdringend zu begießen, um das übermäßige Abfallen der Blüten zu verhüten.

Bei frisch gepflanzten Bäumen sind die Baumscheiben locker und unkrautfrei zu halten, etwa sich bildende Wurzeltriebe entferne man dicht an der Entstehungsstelle mit einem Messer, aber nicht durch Abreißen.

Nicht selten findet man Etiketten mit Draht an den Bäumen befestigt. Schneidet der Draht ein und wird nicht rechtzeitig nachgesehen, so bringt man ihn später fast nicht mehr heraus. Bei Steinobst ist Gummifluß an solchen Stellen die regelmäßige Folge. Also ist nach dieser Richtung hin gleichfalls Nachschau zu halten.

In der Baumschule werden die in nächster Nähe der Veredlung herauskommenden wilden Triebe, die Räuber, entfernt und die edlen Triebe mit Bast oder Binsen an den Zapfen gerade angeheftet. Auf den Saatbeeten gehen die Obstsämlinge mitunter zu dicht auf, wodurch sie dann zu schwach bleiben. Die zu dicht stehenden werden jetzt vorsichtig herausgezogen und auf ein wohlzubereitetes Beet gepflanzt, was man das „krautartige Pikieren" nennt.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann M. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. **Herddarren.**

Digitized by Google

? Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch ?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! Leichtester Gang!

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen

mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN. zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen. mit Differential Druckwerk.

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN II/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

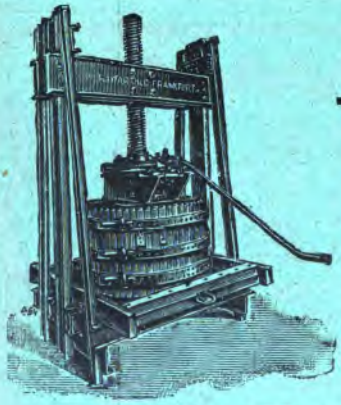
Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und o o o o o o Herbstanpflanzung o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen „SYPHONIA“

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. Juni 1905. Nummer 6.

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Eine gründliche Obstsorten-Kenntnis ist der einzig richtige Weg zur rationellen Obstkultur.
(Edgar Freih. v. Ecker-Eckhofen.)

Mitteilungen der Redaktion.

Bei dem geringen Bezugspreise des „Obstzüchters" von 2 Kronen jährlich und bei unserem redlichen Bestreben, den „Obstzüchter" auszustatten, berührt es uns sehr unangenehm, wenn wir wiederholt Mahnungen zur Einzahlung des Bezugspreises ergehen lassen müssen. Wir ersuchen höflichst, dieser Verpflichtung nachzukommen oder uns durch Nichtannahme der Zeitung anzuzeigen, daß die Weiterzusendung des „Obstzüchters" nicht erwünscht ist.

Die Augustnummer erscheint als Festnummer des 25jährigen Jubiläums des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich in größerem Umfange und mit besonderer Ausstattung.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühkopf** in **Kornenburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Google

Dresdener Gartenwerkzeugfabrik

S. Kunde & Sohn

Dresden-A. 84, Kipsdorferstrasse 106

empfehlen ihre in Qualität unübertrefflichen Gartenwerkzeuge zeitgemäßer Konstruktion und solidester Herstellung.

Kataloge stets kostenlos.

Gegründet im Jahre 1787. **Volle Garantie für jedes Stück.**

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger**, Baumschulen, **Handlhof**, Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Als preiswerteste Einmachegläser empfehlen viele Obstbauschulen meine Gläser in der mittleren Form II b mit vorstehendem Hals und der weiten Form III a mit ebener Randfläche.

Letztere Form ist jetzt konisch, also auch als Fleischglas verwendbar und in Apparate einstellbar, der neue Deckel mit Doppelsteg und einfacher Riefe sehr schön.

Eduard Wolff, Habelschwerdt, Preuss.-Schlesien.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort,

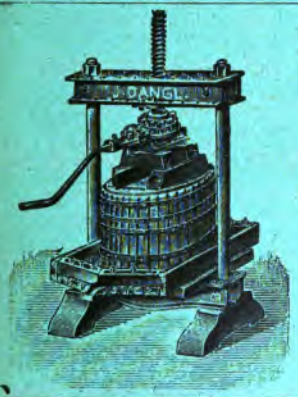
Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 32m. prämiiert.

Digitized by Google

Die **Obstbaumschule**
des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein. Post Kötsch. Steiermark.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Hochprima Wagenfette

Maschinenöle, Hutfette, Carbolineum, Kienteer, Dachpappeteer, Dachpappe.

Räuchermaterial

Pechkrammeln mit Teer- und Moorerde gemischt, das beste Räuchermaterial für Maifröste. Baumwachs, Eisenlack, Holzkohlenstaub, Moorerde sowie alle Harz- und Teerprodukte

Fabrik **Theodor Graf** in **Suchenthal** an der Franz Josefs-Bahn.

Preiskurante sofort.

Die Zwergobstbaumschule „Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

Kataloge gratis und franko.

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Juni 1905. Nummer 6.

Große Kasseler Reinette.*)

Von J. Löschnig.

Nach der Winter-Goldparmäne dürfte die große Kasseler Reinette zu den verbreitetsten Sorten zählen. Wenn schon in einzelnen Gegenden Sorten von lokaler Bedeutung im Bestand der Kasseler Reinette über sind, so finden wir diese, so weit Apfelkultur betrieben wird, verbreitet. Diese Verbreitung verdankt sie in erster Linie

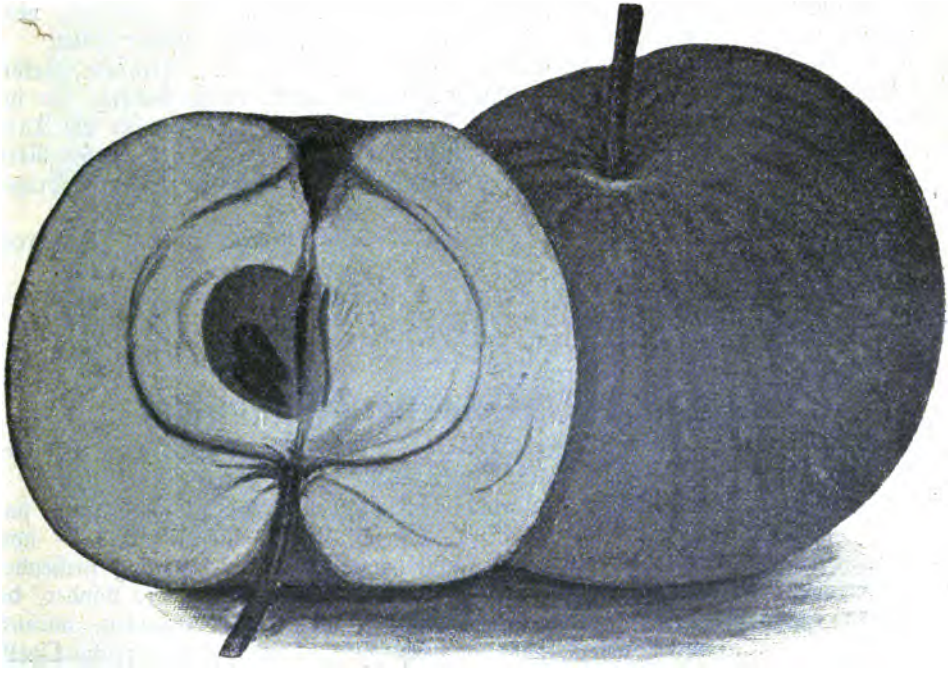


Fig. 61. Große Kasseler Reinette.

den vielfachen Empfehlungen und Anpreisungen, welche sich auf eine Anzahl wirklich guter Eigenschaften des Baumes und der Frucht stützen. Trotz ihrer anerkannt guten Eigenschaften kann die Kasseler Reinette heute nicht mehr ohne Vorbehalt zur Anpflanzung im großen empfohlen werden. Ihre Empfindlichkeit gegen den Schorf (Fusicladium) steigert sich in minderem trockenen Boden derart, daß man sie nur mehr für guten, kräftigen und genügend feuchten Boden empfehlen kann. Zudem ist

*) Wir bitten um weitere Erfahrungen über diese Sorte aus den verschiedenen Teilen der Monarchie. Anmerkung der Redaktion.

Digitized by Google

die Düngung — zu welcher unsere Obstzüchter so schwer zu bewegen sind — für das gute Gedeihen dieser Sorte unbedingt notwendig.

Die Kasseler Reinette ist schon alten Ursprunges; sie soll aus einem kleineren Orte Kassels aus den französischen Niederlanden stammen.

Der Baum treibt sehr stark und bildet eine große, kugelförmige Krone; er ist winterhart, unempfindlich in der Blüte und sehr dankbar im Tragen. Obwohl er noch im minderen Boden gut gedeiht, leistet er in diesem dem Schorf und anderen Blattkrankheiten so geringen Widerstand, daß sich seine Anpflanzung nur in genügend feuchtem, guten Boden empfiehlt. Hinsichtlich der Lage macht er keine Ansprüche; er gedeiht noch in den rauhesten Lagen. In windigen Lagen, für welche diese Sorte infolge des guten Festhaltens der Früchte geeignet erscheint, wächst er sehr stark nach dem Winde. Im Waldviertel (Niederösterreich) mit den vorherrschenden Westwinden biegen sich sämtliche Aeste der Krone nach entgegengesetzter Richtung.

Die Frucht ist ziemlich groß, schön rundlich, vom Baume unansehnlich trüb gefärbt, in der Reife goldgelb und freundlich gerötet. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftig, süßsäuerlich, gewürzt, vom Baume sehr hart, später ziemlich mürbe. Die Reife tritt Ende Winter ein; die Frucht hält sich bis spät in den Sommer, ohne zu welken. Ein gutes Merkmal der Frucht ist der lange, dünne, holzige Stiel.

Die Kasseler Reinette ist für Haus- und Obstgärten, für Straßen, Felder und Wiesen sehr gut geeignet, aber auch als Spalierbaum ist sie beliebt. In der Baumschule macht sie prächtige Stämme. Die Früchte sind sehr gut für die Tafel und den Markt, zum Dörren und zur Weinbereitung. Wegen der späten Reife werden sehr gute Preise erzielt. Den Transport verträgt sie sehr gut. Ein Bespritzen der Bäume mit Kupferkalkbrühe ist nicht zu versäumen.

Der Schnitt ist mehr lang auszuführen, die Seitenzweige sind zu pinzieren; ein Verjüngen ist empfehlenswert.

Die Kasseler Reinette ist eine der einträglichsten Sorten und verdient in den angegebenen Verhältnissen die weiteste Verbreitung.

Ueber den Obstbau im Weinklima.

(Nach einem Vortrage, gehalten von Direktor M. Arthold, in der Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien am 9. März 1905.)

Wenn wir den Obstbau in Niederösterreich überblicken, so finden wir, daß derselbe — einzelne Gebiete mit gewissen Spezialkulturen ausgenommen — noch lange nicht jene Rolle spielt, die er spielen könnte, nämlich die einer ständig fließenden Einnahmsquelle des Grundbesitzers. In dieser Hinsicht sind uns andere Länder, die den Wert eines planmäßig betriebenen Obstbaues schon lange erkannten, voraus. Dieselben besitzen in ihrem einträglichen, renommierten Obstbaue eine reiche Quelle des Wohlstandes. Bei uns in Niederösterreich findet man Grund und Boden noch zu wenig mit Obstbäumen ausgenützt. Noch gar viele Plätze in jeder Gemeinde, Straßen, Wege, Bachufer, Feldraine, Wiesen u. dgl. sind baumlos oder mit unfruchtbaren Bäumen wie Weiden, Pappeln, Akazien bepflanzt. Wo hinwieder Obstbäume in reichlicher Zahl vorhanden sind, dort mangelt es gewöhnlich an einer fachgemäßen Pflanzung und Pflege, so daß von einem lohnenden Ertrage und Absatze keine Rede sein kann. Wohlgepflegte, rationell betriebene Obstgärten und Baumstätten sind noch zu selten. So kommt es, daß Niederösterreich an dem Obstexporte noch geringen Anteil nimmt, ja, daß selbst der Hauptmarkt- und Konsumplatz in der Mitte des Landes, die Residenzstadt Wien, vom fremdländischen Obste beherrscht wird, wodurch unseren Grundbesitzern eine namhafte Einnahme entgeht. Diesem

Digitized by Google

Uebelstande muß abgeholfen werden, nachdem bei uns alle Bedingungen zu einem erfolgreichen Obstbaue gegeben sind.

Am günstigsten liegen die Verhältnisse im Weinklima, wo der Obstbau zufolge der günstigen Wärmeverhältnisse mit Mannigfaltigkeit betrieben und wertvolles Tafelobst produziert werden kann. Gerade aber in den Weingegenden wurde der Obstbau sehr vernachlässigt, weil man in dem Weinbaue bis vor kurzem eine ergiebige Einnahmsquelle besaß. Durch die Verheerungen der Reblaus sind nun die Verhältnisse anders geworden. Die Weinbautreibenden sind infolgedessen angewiesen, Grund und Boden intensiver auszunützen und der Wirtschaft neue Einnahmsquellen zu erschließen, wozu der Obstbau vorzüglich geeignet ist. Derselbe gewinnt daher mit Recht nunmehr stetig an Wertschätzung und wir müssen jetzt mit allem Nachdrucke einer rationellen Obstkultur allgemein Eingang verschaffen.

Fig. 62. Ein Pfirsichzug in der Eisstation.

Soll der Obstbau einträglich sein, so muß er planmäßig und zielbewußt betrieben werden. An einer Planmäßigkeit fehlte es aber bisher zumeist infolge der gewohnten Geringschätzung des Obstbaues sowie der mangelhaften Sachkenntnis. Die erste Grundbedingung zu einer rationellen, einträglichen Obstkultur ist die richtige, zielbewußte Auswahl der Obstart und Sorten.

Für die Auswahl der Obstart sind die klimatischen und Bodenverhältnisse einerseits und die Absatzverhältnisse anderseits bestimmend. Auf diejenige Obstart muß das Schwergewicht gelegt werden, welche in der Gegend nicht nur das beste Gedeihen, sondern auch den lohnendsten Absatz findet.

Während in den mehr kühlen Lagen und bindigen, feuchten Böden der beiden niederösterreichischen Waldviertel (Viertel ober dem Manhartsberge und ober dem Wienerwalde) in erster Linie Aepfel, Zwetschken und Mostbirnen, vorwiegend Wirtschaftsobst am Platze sind, müssen die günstigen klimatischen Verhältnisse im Wein-

Digitized by Google

lande in erster Linie zur Produktion von wertvollen Tafel- und Feinobst ausgenützt werden. Die warmen, mehr trockenen Verhältnisse des Weinklimas weisen in erster Linie auf eine intensive Kultur edler Tafelbirnen, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen und der Walnuß hin. Die genannten, wärmebedürftigen Obstarten finden hier die besten Bedingungen zu ihrem Gedeihen und deren Kultur wird umsomehr einträglicher sein, als die Nähe Wiens einen günstigen Absatz verbürgt. In den Weinbaugebieten nächst Wien, in der Kremser Gegend, Wachau, im Marchfeld- und Südbahngebiet, welche durch verkehrsreiche Hauptbahnen, bezw. auch durch die Donau mit Wien in direkter Verbindung stehen, also sehr günstige Transportmittel besitzen, verdient die Kultur genannter Obstarten, welche für den weiten Transport weniger geeignet sind, die größte Beachtung und Förderung. Für den Export werden nach wie vor die Aepfel ob ihrer größeren Haltbar- und Transportfähigkeit die größte Bedeutung und beste Aussicht haben. Die Apfelkultur findet in dem Weinbaugebiete am Fuße des Manhartsgebirges (Bezirke Retz, Ravelsbach), wo lehmige und tonige Böden vorherrschen, sehr günstige Bedingungen. In der Tat gedeiht hier z. B. in Retz und in dem für den Obstbau besonders begünstigten Pulkautale der weiße Winterkalvill, der König der Aepfel, so vortrefflich, daß die Früchte in Qualität und Schönheit denjenigen anderer Länder keineswegs nachstehen. In Böden mit undurchlässigem Untergrunde versagt die Birne vollkommen.

In der Nähe Wiens, wie nicht minder im Südbahngebiete, das sich im Sommer zufolge seiner herrlichen Sommerfrischen und Badeorte einer großen Frequenz erfreut, wird die Kultur des Frühobstes, das sind Frühbirnen, Frühäpfel, Aprikosen, Frühpfirsiche, Kirschen und Beerenobst sehr einträglich sein.

Aprikosen und Pfirsiche gedeihen im Weinklima in allen geschützten Lagen mit tiefgründigen, kalkreichen Böden. Eine intensivere Aprikosenzucht nächst Wien erscheint um so einträglicher, als gegenwärtig der größte Teil der Aprikosen am Wiener Markte von Ungarn (Kécskemeter Gebiet u. a.) geliefert wird.

Die bisher wenig gewürdigten Reineclauden und Mirabellen sollten in jedem Garten vertreten sein, zumal sie zufolge ihres höheren Wärmebedürfnisses vorzüglich Obstarten des Weinklimas sind und zu Konservierungszwecken überall, insbesondere von Deutschland, sehr gesucht werden.

Im Weinklima verdient auch der bisher so stiefmütterlich bedachte Walnußbaum eine größere Beachtung. Die alljährliche große Einfuhr von Walnüssen aus Italien, Frankreich und den Balkanländern weist auf eine günstige Absatzgelegenheit für entsprechende Nüsse hin. Der anspruchslose Nußbaum gedeiht noch recht gut auf trockenen Berglehnen und Hügellagen mit steinigem, durchlässigem Boden. Eines Schnittes und besonderer Pflege bedarf der Nußbaum nicht; auch hat er sehr wenig durch Schädlinge zu leiden. (Fortsetzung folgt.)

Der Kalkgehalt des Bodens und dessen hohe Bedeutung im Obstbaue.

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

(Fortsetzung.)

Es gibt kein Mittel, welches am geeigneten Orte und vernunftmäßig angewandt, die Produktionskraft des Bodens derart zu heben vermag, als wie die Anwendung von Kalk, so daß er mit Recht das belebende Element der Fruchtbarkeit ist.

Digitized by Google

Die Umwandlung der stickstoffhältigen organischen Substanzen und der Ammoniakverbindungen in Salpetersäure ist einer der wichtigsten im Boden sich abspielenden Vorgänge. Diese Umwandlung wird als Nitrifikation bezeichnet, die für die höheren Pflanzen deshalb von größter Bedeutung ist, da die Salpetersäure diejenige Form der Stickstoffnahrung ist, welche für dieselben die brauchbarste ist. Dieser wichtige Prozeß der Salpeterbildung im Boden wird durch Bodenbakterien, das sind äußerst kleine Lebewesen, hervorgerufen, welche aber in einem sauren und wenig durchlüfteten Boden eine nur äußerst geringe Tätigkeit entfalten. Erst mit zunehmender Entsäuerung und Durchlüftung des Bodens nimmt die Tätigkeit der Bakterien zu, wodurch der Stickstoff — der teuerste Pflanzennährstoff — zu voller Ausnützung und Wirkung kommt. Der Kalk, der die Entsäuerung besorgt, steht daher im innigen Zusammenhange mit den Bodenbakterien.

Fig. 63. Storage house der Reading terminal Market in Philadelphia.

Eine weitere wichtige Wirkung des kohlensauren Kalkes tritt auf schweren undurchlässigen Böden dadurch zutage, daß dieselben durch das eigenartige, physikalische und chemische Verhalten des Kalkes gelockert werden. Ein gelockerter Boden läßt sich nicht nur leichter bearbeiten, sondern es kann auch die Luft und mit ihr die Wärme besser eindringen, was eine gesteigerte aufschließende Tätigkeit der organischen und mineralischen Bodenbestandteile zur Folge hat, wodurch der Obstbaum in den Stand gesetzt wird, nicht nur ein kräftiges Wurzelsystem, sondern auch ein gut ausgereiftes, widerstandsfähiges Holz bilden zu können, welches den aus Frostwirkungen hergeleiteten Krankheiten weit weniger unterliegt. Ueberhaupt ist ein in Vollkraft stehender Baum widerstandsfähiger gegen alle Krankheiten. Wenn es dem Boden an Kalk nicht mangelt, bleiben viele Obstbäume (Steinobst) vom Gummifluß verschont.

Digitized by Google

Weiters ist es der Kalkvorrat im Boden, der die Anwendung gewisser Kunstdüngemittel erst erfolgreich gestaltet, so z. B. bei Anwendung von schwefelsaurem Ammoniak und der Kalisalze. Ersteren entreißt er die Schwefelsäure und macht das Ammoniak frei, damit es durch die nitrifizierenden Bakterien in Salpetersäure, bezw. dessen Salze übergeführt werden kann. Wir haben aber schon gehört, daß die Tätigkeit der Bakterien mit dem Kalkgehalte des Bodens in günstiger Beziehung steht.

Bei den Kalisalzen ist es das kostbare Kali, welches auf kalkarmen Böden leichter ausgelaugt werden kann und das an Alkalien reiche Wasser, welches die Bodenpartien durchzieht und den in reinem Wasser unlöslichen — in kalihaltigem Wasser jedoch leicht löslichen — wertvollen Humus entführt, welcher viel zu wenig als Verlust an organischen Stoffen gewürdigt wird. Daraus ist zu ersehen, daß die Absorbtionskraft des Bodes neben anderen Bodenbestandteilen auch vom Kalkgehalt beeinflußt wird. Vegetationsversuche mit verschiedenen Pflanzen haben gelehrt, daß die Pflanzen die Kali- und Ammoniaksalze in weit größerer Menge aufnehmen, wenn in der Bodenflüssigkeit ein Kalksalz enthalten war, was die Gegenwart größerer Kalk-Mengen im Boden wichtig genug erscheinen läßt. Aber auch die in physikalischer und chemischer Hinsicht schädigende Wirkung der Nebensalze gewisser Kunstdüngemittel können durch genügenden Kalkvorrat im Boden gänzlich beseitigt werden, wenn man auch alle anderen kulturellen, dem Zwecke entsprechenden Maßnahmen getroffen hat. Der Kalk spielt auch in der Pflanze selbst eine wichtige Rolle, die darin besteht, daß er die in der Pflanze entstehenden organischen Säuren, namentlich die giftige Oxalsäure, durch welche der Zellinhalt verändert und am weiteren Wachstum gehindert wird, neutralisiert und häufig auch die Unlöslichmachung der bei den Spaltungsprozessen freiwerdenden organischen Säuren vollführt und hiedurch der Pflanze mehr Schwefelsäure und Phosphorsäure zuzuführen gestattet, während er selbst nach Erfüllung dieser Funktion in Verbindung mit Oxalsäure als unlösliches Kalkoxolat ausgeschieden und in der Nähe der Gefäßbündel abgelagert wird.

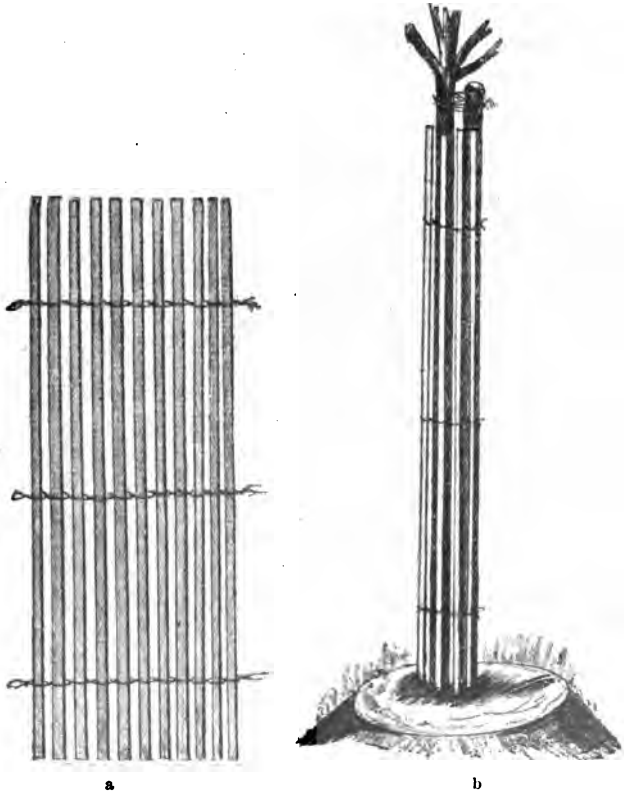


Fig. 64. Schutzhürde aus Holzpfählen (Haselstecken, Weinbergpfählen). Die Hürde a wird um den Baum b gelegt, ohne die Stecken einzuschlagen.

Bei Kalkmangel kann auch das oft reichlich aufgespeicherte Reservematerial an Stärke nicht mehr zum Aufbau von Zellwand verwertet werden; der Kalk hat für

Digitized by Google

den Transport der Stärke zu sorgen. Sowohl im Zellkern, als auch in den Chlorophyllkörnern ist der Kalk unbedingt notwendig. Nachdem aber ohne Zellkern keine Zellvermehrung und ohne Chlorophyllbildung keine Kohlenstoffassimilation aus der atmosphärischen Luft stattfinden kann und die Bildung derselben von der reichlichen Kalkzufuhr abgängig ist, so folgt daraus die Wichtigkeit der Funktion des Kalkes für den Aufbau der Zellen und den Transport der Reservestoffe. (Schluß folgt.)

Einiges über das Sortieren, Verpacken des Obstes in Nordamerika.

(Auszug aus dem Tätigkeitsberichte des Obst- und Gartenbauvereines für das deutsche Elbetal.)

Im obigen Berichte schreibt Herr Professor Emanuel Groß von Tetschen-Liebwerd über dieses Kapitel, indem er sagt:

Das Sortieren, Verpacken und Adjustieren des Obstes für den Markt besorgt in Amerika der Farmer in den meisten Fällen nicht selbst, sondern es werden diese Arbeiten in den fast keinem größeren Obstgebiet fehlenden Packhäusern (Packing houses) gegen eine geringe Entschädigung durchgeführt. Diese Packhäuser, ausgerüstet mit allen für die angeführten Arbeiten erforderlichen Gebrauchsgegenständen, verfügen reichlich über geschultes Personal und vermögen infolgedessen die Vorbereitung des Obstes für die Märkte nicht nur besser und rascher, sondern auch viel billiger zu bewirken, als der einzelne Produzent, der übrigens zur Zeit der Ernte die Hände voller Arbeit hat.

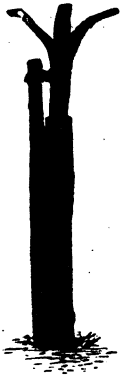


Fig. 65. Schutzhürde aus Weidengeflecht, abnehmbar.

Die Packhäuser sind der Bequemlichkeit wegen mit Geleiseanschlüssen ausgestattet und das gepackte und hergerichtete Obst gelangt unmittelbar und rasch in die den Obstproduzenten in Amerika reichlich zur Verfügung stehenden Obsttransportwagen (Refrigerators), die, zu ganzen Zügen formiert, mit Expreßgeschwindigkeit in die amerikanischen Großstädte gebracht werden (Fig. 62). Trotzdem diese Züge verhältnismäßig rasch fahren, so vergehen doch, bis sie aus Kalifornien, Oregon 2c. nach Chicago, New-York u. s. w. gelangen, 6 bis 8 Tage. Diese lange Fahrdauer würde das Obst, insbesondere Stein- und Beerenobst, gewiß nicht vertragen, wenn man sich nicht darum gekümmert hätte, Eisenbahnwagen mit Eiskühlung zu bauen, in welchen die Früchte, ohne nennenswerten Schaden zu erleiden, tagelang verfrachtet werden können. Gegenwärtig laufen mehr als 60.000 solcher Transportwagen auf den amerikanischen Strecken und dienen nicht nur für die Verfrachtung des Obstes, sondern auch für die Beförderung aller leicht verderbenden Nahrungs- und Genußmittel. Diese Wagen besitzen starke, aus schlechten Wärmeleitern bestehende Wände und die Decke des Wagens wird durch den Eisraum gebildet. Auf Grund vielfacher Erfahrung gilt als die geeignetste Temperatur für den Obstversand eine solche vrn 0 bis 1° Celsius. Da bei Verfrachtung auf weite Strecken in den heißen Sommermonaten Amerikas das Eis trotz guter Isolierung doch raschschmilzt, so hat man an bestimmten Zwischenstationen Eiswerke eingerichtet, und sobald der Zug in diese Stationen einläuft, wird das Eis ersetzt, beziehungsweise ergänzt.

Fig. 66. Baumschützer aus Drahtgeflecht. Preis per Stück nach Umfang und Höhe 60 bis 80 h. (Klenert, Baumschulen, Graz.)

Digitized by Google

Erreichen die Züge ihren Bestimmungsort, so gelangt nur soviel Obst auf den Markt, als dem augenblicklichen Bedarf entspricht und der Rest wird vorläufig in den Kaltlagerhäusern untergebracht, welche, um einen passenden Vergleich zu machen, in ihrer Einrichtung den Kühlräumen unserer modernen Schlachthäuser ähnlich sind. Jede amerikanische Großstadt verfügt heute über derartige Cold storage houses. Dieselben haben Geleiseanschluß und besitzen in der Regel eine Kapazität für 10.000 bis 20.000 und auch mehr Barrels. (Barrel = 89 kg.) Die Kaltlagerhäuser sind meist im Besitz von Gesellschaften und wenn auch zunächst für den Großhandel gedacht, so gibt es doch auch solche, wo es den Produzenten gestattet ist, gegen einen bescheidenen Lagerzins das Obst zur Aufbewahrung einzubringen. Mitunter ist die Einrichtung so getroffen, daß der Produzent an bestimmten Tagen der Woche sein eingelagertes Obst im Kaltlagerhaus selbst im Detail verkaufen darf. Das beste Beispiel für ein derartiges Storage house ist der Reading terminal Market of Philadelphia, welcher als eine große Obstmarkthalle aufgefaßt werden kann (Fig. 63).

Durch kühle Verfrachtung in gut gefederten Eisenbahnwagen und Einlagerung der Früchte in Kaltlagerhäuser ist es möglich, das Weichobst 10 bis 16 Tage in vollkommen gebrauchsfähigem Zustande zu erhalten. Denkt man sich an Stelle der Cold storage houses die Kühlräume eines Ozeanschnelldampfers, so wird man begreifen, daß ein Versand von Weichobst aus Kalifornien bis nach Europa nicht zu den Unmöglichkeiten gehört. Im übrigen liegen derartige Fälle schon vor. Von Kalifornien bis New-York dauert die Fahrt 6 bis 8 Tage und von da bringt der Schnelldampfer in so ziemlich derselben Zeit das Obst nach England, beziehungsweise in einen deutschen Hafen. Allerdings darf nicht unerwähnt bleiben, daß die weichen Fruchtarten, sobald sie den Kühlanlagen entnommen werden, rasch verzehrt werden müssen, da sie sonst ungemein schnell vergehen.

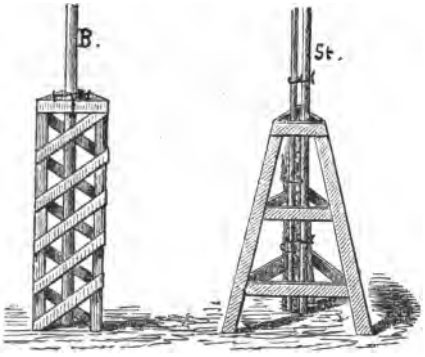


Fig. 67. Holzgestelle zum Schutze des Stammes.

Von viel größerem Einfluß auf den Obstbau und die Gestaltung des Obstmarktes sind aber die Cold storage houses insofern, als das Kernobst, insbesondere der Apfel, in Betracht kommt. Mehrere Apfelsorten halten sich nämlich — sorgfältige Pflücke, Verpackung und Verfrachtung vorausgesetzt — in den Kaltlagerhäusern bei einer Temperatur von 0 bis 1° Celsius sehr gut und behalten ihre Qualität bis zur neuen Ernte fast unverändert.

Einige Früchte werden natürlich trotz der sorgfältigsten Behandlung und Aufbewahrung im Verlaufe der Monate schadhaft, aber es hat sich gezeigt, daß der Prozentsatz ein nur ganz unbedeutender ist und durch den Mehrerlös für die Früchte bei späterem Verkauf mehr wie reichlich wettgemacht wird. Es ist übrigens gelungen, auch einzelne Birnensorten durch die kühle Lagerung lange Zeit, wenn auch nicht bis zur neuen Ernte, im gebrauchsfähigen Zustande zu erhalten. Als sehr widerstandsfähig erwies sich die Sorte „Kieffer". Immerhin hat man bei Birnen mit viel größeren Verlustziffern zu rechnen und es kommt gerade hier der Grundsatz zur besonderen Geltung, daß nur die tadellosesten Exemplare die volle Eignung besitzen, um eine längere Aufbewahrung zu vertragen. Es wurde übrigens in Amerika durch Versuche ermittelt, daß die Haltbarkeit der Früchte im allgemeinen,

Digitized by Google

abgesehen von der Sorte, der Erntemethode ꝛc., wesentlich beeinflußt wird durch die Herkunft des Obstes, das Alter der Bäume und die Beschaffenheit des Bodens, auf welchem die letzteren gewachsen sind. Dazu kommen noch einige andere Momente, welche vielleicht nicht so ausschlaggebend sind. Als solche wären zu nennen: die Lage des Gartens, die Düngung und Kulturmaßnahmen verschiedenster Art.

Durch die vorstehend skizzierten Einrichtungen wird zweifellos auf den gesamten Obstbau der Union sehr befruchtend eingewirkt, insbesondere aber durch die Kaltlagerhäuser die Überflutung der Märkte zu gewissen Zeiten mit Obst vermieden. Letzterer Umstand wirkt ausgleichend auf die Preisgestaltung. Dann aber bringen die Kaltlagerhäuser auch den Vorteil mit sich, daß der Konsument das ganze Jahr hindurch frisches Obst zu erwerben in der Lage ist, ohne dafür übermäßig hohe Preise bezahlen zu müssen.

Wenngleich in einigen Lagerhäusern ein Detailverkauf vorgesehen ist, so kauft doch der als fleißiger Obstesser bekannte Amerikaner sein Obst, namentlich in den Sommer- und Herbstmonaten, entweder in besonderen Obsthandlungen oder von den Kleinhändlern auf der Straße. Die letzteren haben nicht immer einen bestimmten Stand, sondern sie wandern von Straße zu Straße, indem sie ihren ganzen Obstvorrat auf einen zweirädrigen Wagen, der mit einer Plattform ausgestattet ist, auf welcher sich die verschiedenen Obstkörbe befinden, weiterschieben. Die Preise des Obstes sind regelmäßig deutlich verzeichnet, so daß man beim Kaufe kein Wort sprechen muß. Im Detailverkauf kostet je nach Sorte und Qualität im Herbst ein Apfel, beziehungsweise eine Birne bei den Straßenverkäufern 1 bis 10 Cents (5 bis 10 h), eine 1 Pfund schwere Holzschachtel, gefüllt mit Pflaumen 5 bis 10 Cents (25 bis 50 h) und die Pfirsiche werden in der Regel per 2 Stück mit 3 bis 5 Cents (15 bis 25 h) verkauft. Die angeführten Preise beziehen sich auf die Großstädte. In allen amerikanischen Expreßzügen wird an die Reisenden Obst verkauft und kosten dabei in der Regel 3 Pfirsiche, oder 3 Birnen oder endlich 3 Aepfel 25 Cents (1·25 K). Im Winter sind die Preise entsprechend höher.

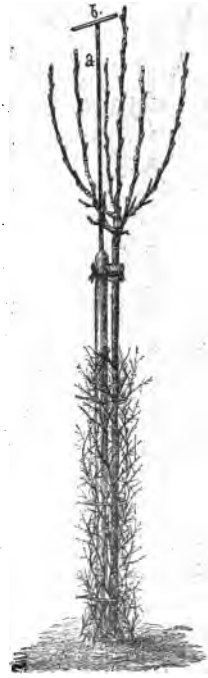


Fig. 68. Schutz des Stammes durch Dornen. Zum Schutze gegen große Vögel ist an der Baumstange ein Stecken a mit einer Querstange b befestigt.

Jeder nur halbwegs wohlhabende Amerikaner pflegt dreimal im Tage Obst zu essen, und zwar am Morgen vor dem Frühstück, mittags und abends hingegen als Nachtisch. Man macht aber auch die Beobachtung, daß die breiteren Volksschichten keineswegs dem Obstgenuß abgeneigt sind. Im Gegenteil, auch diese essen, soweit es ihre Verhältnisse gestatten, mit besonderer Vorliebe Obst. Mangelt es, zumal in den Wintermonaten, an Früchten in frischem Zustande, so treten die Konserven in ihre Rechte, welche je nach ihrer Bereitungsweise für die vermögende beziehentlich ärmere Bevölkerung bestimmt sind.

Schutz der jungen Obstbäume.

Von J. Löschnig.

Die angepflanzten Bäume verlangen einen entsprechenden Schutz vor mutwilligen und auch zufälligen Beschädigungen. Je größer der Verkehr um den Baum herum ist — auf öffentlichen Plätzen, im Hofe, auf Straßen, ꝛc. — desto notwendiger wird die Anbringung eines solchen Schutzes sein. In Obstgärten, auf

Digitized by Google

Baumwiesen und Baumfeldern würden, umsomehr als in solchen Gegenden zumeist auch ein ausgeprägter Sinn für den Obstbau vorhanden ist, besondere Schutzmaßregeln unterbleiben können. In diesen Fällen handelt es sich mehr um den Schutz vor Beschädigungen durch das Wild, die Vögel und Stürme.

Fig. 69. Schutz der Veredlungen beim Umpfropfen.

Die den Bäumen gegebenen Schutzvorrichtungen dürfen die Stämme nicht verweichlichen; sie müssen ein Eindringen des Lichtes und ein Durchstreifen der Luft gestatten; die Stammpflege darf durch diese Vorrichtungen nicht unmöglich gemacht werden. Aus diesem Grunde sind dichte Bretterkästen, aus drei oder vier Brettern genagelt, auch dann, wenn sie einige Löcher aufweisen, am unzweckmäßigsten.

In den Figuren 64 bis 69 sind verschiedene Schutzvorrichtungen für frischgepflanzte und ältere Bäume dargestellt, welche alle ihren Zweck mehr oder weniger erfüllen. Schutzhürden aus Haselstecken, Weinpfählen oder Schilfrohr mit Draht zu kleinen Hürden geflochten, leisten in jeder Hinsicht gute Dienste; sie sind zierlich und schützen die Bäume, ohne den Stamm zu verweichlichen. Die Hürde kann leicht abgenommen und wieder angelegt werden. Die Wahl des Materials für die Schutzhürden richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen. Neben den Hürden aus obigem Material findet man im kleinen und bei Pflanzungen auf öffentlichen Plätzen Baumschützer aus Drahtgeflecht, oder mannigfache Holzgestelle (siehe Fig. 67) in Verwendung. Für Viehweiden und zur Abhaltung von Bubenstreichen erscheinen auch Dornzweige (Fig. 68) gut am Platze. Einen besonderen Schutz der Bäume vor größeren Vögeln findet man in manchen Gegenden angebracht. Derselbe besteht (siehe Fig. 68, a, b) in Anbringung besonderer Gestelle zum Aufsitzen der Vögel. Das Schützen der Veredlungen beim Umpfropfen durch Anbinden von bogenförmigen Ruten (siehe Fig. 69) ist bekannt.

Außer den geschilderten Vorrichtungen hat die Erfindungsgabe der Obstzüchter noch verschiedene Vorkehrungen erfunden, um die Bäume vor Beschädigungen durch Bosheit und Uebermut der Menschen, vor den Tieren und Zufälligkeiten zu schützen

Bericht der Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 10. Mai 1905. Vorsitzender: Herr Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren. Anwesend die Herren: Vorstandstellvertreter Hugo M. Müller, die Ausschußräte Direktor M. Arthold, Haberl, Dr. Klotzberg, Knosel, Künzl, Lechner, Löschnig, A. Schmid, Schweigel. Entschuldigt die Herren: Hynais, Kargl, Sandhofer, v. Schaumann, Trilety. Das Protokoll der letzten Sitzung wird vorgelesen und genehmigt.

Vor Übergang zur Tagesordnung ersucht der Vorsitzende den Herrn Obmannstellvertreter Müller und Herrn Baurat Schweigl das Ehrendiplom für den Herrn Rechnungsdirektor Trilety in der nächsten Sitzung vorzulegen.

Der Geschäftsleiter Löschnig teilt mit, daß die k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft für die Abhaltung einer ständigen Obstausstellung richtigbenannter Obstsorten ein Lokal im Gesellschaftshause vom Juni bis Weihnachten d. J., das jeden Tag bis 4 Uhr nachmittags geöffnet ist,

Digitized by Google

gratis zur Verfügung stellt. Hiefür wird der Dank der Landwirtschafts-Gesellschaft bekanntgegeben.

Für die Durchführung einer vergleichenden Obstkost werden seinerzeit Vorschläge vom Landes-Obstbauinspektor Löschnig erstattet werden.

I. Einläufe. Mitteilungen:

a) K. k. Ackerbau-Ministerium bewilligt für die Abhaltung von Kursen und Stipendienzwecken K 1700 als Subvention, welche bis Juli d. J. zu beheben ist.

b) Schulleitung Ober-Kreuzstetten zeigt boshafte Beschädigung der Bäume des Schulgartens an. Nach erfolgter Debatte hierüber wird beschlossen, einesteils durch Aufrufe in den Tagesblättern die Bevölkerung und insbesonders die Sonntagsausflügler über die Devastierungen der Obstbäume zu belehren und weiters die staatlichen und öffentlichen Behörden zu ersuchen gegen Baumfrevler mit der nötigen Strenge gesetzlich einzuschreiten; zur Berichterstattung hierüber wird Herr Direktor Arthold gewählt.

c) Winterschule Tulln um unentgeltliche Abgaben von Obstbäumen zu Kurszwecken. (Wird abgelehnt, nachdem ohnehin der niederösterreichische Landesausschuß hiefür Vorsorge trifft.)

d) Winterschule Tulln zeigt die Abhaltung von zwei Obstbaukursen an und beantragt die Zuweisung von Werkzeugen zum Subventionspreise an die Schüler.

Wird beschlossen der Schulleitung Adressen von Werkzeuglieferanten bekanntzugeben, weiters wird die Handels- und Gewerbekammer in Wien um Namhaftmachung von Firmen und deren Preisansätze für Obstbauwerkzeuge ersucht.

e) Winterschule Trautmannsdorf berichtet über Obstbaukurs und Remunerierung des Kursleiters.

Die vorgeschlagene Remunerierung wird genehmigt, in Hinkunft jedoch an Landesorgane für derlei Kurse nicht gewährt.

f) Obstbauverein Zwettl um Abhaltung des dritten Schulgärtnertages im Herbste in Zwettl. (Abgelehnt mit Bezug auf den Beschluß der letzten Sitzung.)

g) Bezirksstraßenausschuß Ober-Hollabrunn sendet Dankschreiben für Bäume.

h) Fürst Liechtenstein'sche Gartendirektion teilt mit, daß wegen Erkrankung des Direktors der Schulgärtnerkurs verschoben werden mußte.

i) Obstzucht-Genossenschaft Krems um Subvention zur Anschaffung von Bäumen. (Werden 15% der Anschaffungskosten bewilligt.)

j) Anzeige, daß den in Schletz im Jänner d. J. verstorbenen Skarytka, wegen seiner Verdienste um den Obstbau eine Gedenktafel errichtet werde. Hiezu wird ein Beitrag von K 20 aus Vereinsmittel gewährt.

k) Strafanstalt Göllersdorf ersucht um Durchführung der Veredlungsarbeiten in der Anstaltsbaumschule. (Obstbauinspektor Löschnig und Obmannstellvertreter Müller werden mit der Besichtigung und Referaterstattung betraut.)

l) Zentralstelle zur Wahrung der land- und forstwirtschaftlichen Interessen beim Abschlusse von Handelsverträgen ersucht um Mitgliedsbeitrag.

m) Georg Bauer in Grund um Überlassung von 200 m Drahtgeflecht zur Einfriedung seiner Baumschule. (Abgewiesen.)

n) Bericht über Fachmännerkonferenz betreffend die Hebung der Wallnußkultur. (Zur Kenntnis genommen.)

o) Verschönerungsverein „Groß-Harras" um Subventionierung. (Abgelehnt.)

p) Dankschreiben für Obstbäume sind eingelangt von nachstehenden: Schulleitung Weinzierl am Walde, Schulleitung Witschkoberg, Schulleitung Etsdorf, landw. Kasino Scheideldorf, landw. Kasino Rabenstein, Gemeinde Roseldorf.

q) Obstbauinspektor Löschnig teilt mit, daß er die Geschäftsleiterstelle des Vereines aus dienstlichen Gründen zurücklegen muß, das Ausschußmandat jedoch behält. Der Vorsitzende bedauert, daß es dem Obstbauinspektor aus dienstlichen Gründen nicht gestattet sei, die Geschäftsleiterstelle weiter zu führen und dankt dem Geschäftsleiter für seine dem Vereine gewidmete ersprießliche Tätigkeit. Direktor Arthold aus Retz wird ersucht, die Agenden des Geschäftsleiters, welche unter einem fixiert werden bis zur Generalversammlung weiter zu führen. (Direktor Arthold gibt seine Zustimmung; wird dankend zur Kenntnis genommen.)

II. Bericht über die Entsendung der Baumwärter:

Derselbe wird in der nächsten Sitzung erstattet, nachdem noch nicht alle Berichte eingelangt sind.

III. Bericht über die Verteilung der Obstbäume im Frühjahre:

Der Landes-Obstbauverein hat 31.400 Stück Bäume, u. zw. 19.595 Äpfel, 8727 Birnen, 497 Marillen, 4 Pfirsiche, 838 Kirschen, 892 Zwetschken, 294 Nüsse, 553 Beerensträucher; ferner 14.555 Wildlinge u. zw. 7785 Äpfel, 6770 Birnen, zusammen im Werte von K 15.195 zum Subventionspreise abgegeben und hiezu die in Aussicht gestellte Subvention des hohen k. k. Ackerbauministeriums verwendet, welche laut Mitteilung des Landes-Obstbauinspektors Löschnig zu einem späteren Zeitraum flüssig gemacht wird.

IV. Anträge:

a) Baumwärter Spießberger in Lassee, soll mit 1. Juni d. J. gekündigt werden und erfolgt der Austritt desselben nach einem Vierteljahre.

Digitized by Google

b) Die Festnummer des Vereines soll im Monate August an die Mitglieder ausgegeben werden und dieselbe die Chronik des Vereines, eine Monographie des Obstbaues in Niederösterreich und ein Mitgliederverzeichnis enthalten. Rechnungsdirektor Trilety stellt hiezu die gesammelten Jahresberichte zur Verfügung. In das Redaktionskomitee für die Festnummer werden die Herren Geschäftsleiter Arthold, Vorstandstellvertreter Müller und Obstbauinspektor Löschnig gewählt und werden sich dieselben kooptieren.

Schluß der Sitzung 5½ Uhr abends.

Bericht der Jahres-Hauptversammlung des Obstbauvereines für Mittelsteiermark. Infolge Unwohlseins des Vereinsobmannes Herrn Edgar Freiherrn Ecker von Eckhofen führte den Vorsitz erster Obmannstellvertreter Herr Direktor Dr. Hotter. Derselbe begrüßte die Vertreter der verschiedenen Vereine und Körperschaften.

Zum ehrenden Andenken der seit der letzten Hauptsammlung verstorbenen Vereinsmitglieder, das sind die Herren: Kotzbeck Konrad, k. k. Generalintendant; Mosdorfer Anton, städt. Baurat i. R.; Prechlmacher Franz, k. k. Notar; Wieden Karl, Kaufmann und Schmölzer Anton, Grundbesitzer erhoben sich die Anwesenden von den Sitzen.

ad 1. Das Protokoll der XVI. Jahres-Hauptversammlung vom 21. April 1904 wurde verlesen und genehmigt.

ad 2. Der Vorsitzende teilte mit, daß der Verein von der geplanten Beschickung der Düsseldorfer Obstausstellung abgegangen sei, weil diese Ausstellungsangelegenheit vom Staate und Lande in die Hand genommen wurde. Der von dem Vorsitzenden geschilderte Erfolg des steirischen Obstes auf der Düsseldorfer Ausstellung wurde mit großem Beifall von den Anwesenden zur Kenntnis genommen.

Der Vorsitzende teilte mit, daß die Vereinsleitung der Admonter Moorwirtschaft 40 Stück hochstämmige Apfel- und 10 Stück hochstämmige Birnbäume zum Versuch und der Filiale Schladming der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft 50 Stämme der süßen Eberesche unentgeltlich lieferte. (Beifall.)

Ferner berichtete der Vorsitzende, daß die Vereinsleitung die Erwerbung eines Grundstückes zur Anlegung eines Versuchsobstgartens beschlossen habe. Der Garten soll dienen:

1. Zur Erprobung neuer Obstsorten; 2. zu Versuchen über Bekämpfung pflanzlicher und tierischer Obstbauschädlinge; 3. zu Düngungsversuchen.

Die große Bedeutung eines solchen Versuchsobstgartens wurde von der Versammlung anerkannt.

ad 3. Da der Jahresbericht an alle Mitglieder versendet wurde, wurde von einer besonderen mündlichen Berichterstattung über die gesamte Vereinstätigkeit im abgelaufenen Berichtsjahre Abstand genommen.

ad 4. Ueber Antrag des Herrn Hans Kratochwile Ritter von Löwenfeld wurde die Neuwahl der Vereinsleitung durch Akklamation vorgenommen.

Es wurden einstimmig gewählt:

Als Obmann: Herr Edgar Freiherr von Ecker-Eckhofen.

Als erster Obmannstellvertreter: Herr Direktor Dr. Eduard Hotter.

Als zweiter Obmannstellvertreter: Herr Rudolf Harter.

Als Ausschußräte die Herren: Binder Ernst, Landes-Ackerbauschul-Direktor in Grottenhof; Bullmann Josef, Stadtbaumeister in Graz; Camuzzi Muzius, Bürgerschul-Direktor in Graz; Druckenbrodt Benno, königl. preuß. Major a. D.; Größbauer Koloman, Landes-Wanderlehrer in Eggenberg; Klenert Wilhelm, Baumschulenbesitzer in Graz; Mihurko Eugen, k. k. Statthalterei-Rechnungsoffizial in Graz; Neeb Franz, städt. Marktkommissariats-Vorstand in Graz; Stiegler Anton, Landes-Wein- und Obstbaudirektor in Graz; Stocker Franz, Landtagsabgeordneter in Uebersbach; Stöckl Franz, Oberlehrer in Graz; Uhl Alfred Ritter von, Gutsbesitzer in Graz.

Als Ersatzmänner die Herren: Geiger Wilhelm, Baumschulenbesitzer in Eggenburg; Gstirner Gustav, k. k. Oberlandes-Gerichtsrat in Graz; Koczirz Eduard, Kaufmann in Graz

Digitized by Google

Als Rechnungsprüfer die Herren: Frei Karl, Lehrer in Baierdorf; Hueber Alois, städt. Baurat i. R. in Graz.

Als Ersatzmänner die Herren: Ladenhauf Hans, Realitätenbesitzer in St. Marein am Pickelbach; Schenk Franz, Oberlehrer in Algersdorf.

ad 5. Antrag des Herrn Richard von Regner: Es sei der Name des Obstbauvereines für Mittelsteiermark abzuändern in: „Steiermärkischer Obstbauverein", wird nach Begründung des Antragstellers einstimmig angenommen.

Antrag des Herrn Hans Kratochwile von Löwenfeld: Die Versammlung möge beschließen: „Es sei gemeinsam mit anderen zisleithanischen landwirtschaftlichen Vereinen an das hohe k. u. k. Kriegsministerium heranzutreten mit der Bitte, Versuche zu machen, um zur teilweisen Verpflegung der k. u. k. Armee im Felde das dickeingekochte Obstmus zu verwenden."

Der Antragsteller führt aus, daß es sowohl für die Heeresverpflegung, wie auch in Bezug auf die Obstverwertung von großer Bedeutung wäre, Obstkonserven, die als modernes und zweckmäßiges Nahrungs- und Genußmittel zu betrachten sind, bei der Heeresverpflegung einzuführen.

Herr Marx, Konservenfabrikant in Leibnitz, zeigt nach kurzer Erklärung des Nährwertes der Obstkonserven eine in Staniol verpackte Probe eines eingedickten Obstmuses vor, welches von den Anwesenden verkostet wurde und dessen Qualität allgemein befriedigte. Die Herren Stöckl und Loh sprechen sich dahin aus, daß mit dem Ansuchen um Einführung der Obstkonserven auch gleich Proben mitfolgen sollen, welcher Anschauung zugestimmt wurde. Herr Marx erklärte sich bereit, die Proben zu liefern. Herr von Löwenfeld tritt noch dafür ein, daß für die Einführung nur steirischer Produkte angesucht werden soll. Die Vereinsleitung soll die Angelegenheit in Erwägung ziehen und sich mit dem Gegenstande befassen.

Der Antrag wird angenommen.

Antrag des Herrn Stöckl: „Es sei die im Jahre 1901 vom Obstbauverein für Mittelsteiermark an den Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften Steiermarks abgegebene Obstverwertungsstelle, welche nun eine geringere Tätigkeit als unter dem Obstbauvereine entwickle, entweder wieder zurückzunehmen oder der Verein soll selbst eine Obstverwertungsstelle errichten."

Dieser Antrag wird auf Antrag des Herrn Stocker dem Vereinsausschusse zur Beratung zugewiesen.

Antrag des Herrn Stöckl: „Der Verein soll dahin wirken, daß die Fäkalien der Stadt Graz nicht in die Mur geschüttet, sondern auf Kompost oder in ein anderes Dungmittel verarbeitet werden."

Die Herren Dr. Hotter und Hanl teilen mit, daß diese Angelegenheit über Anregung der landwirtschaftlichen Filiale Graz-Umgebung von der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft in die Hand genommen wurde. Herr Hanl weist auch darauf hin, daß es dermalen jedem Landwirte möglich ist, von der Stadt Graz, nur gegen Entrichtung eines ganz minimalen Betrages für die Benützung der Pumpen, Fäkalien zu beziehen.

Der Antrag wird dem Ausschusse zum Studium überwiesen.

ad 6. Herr Universitätsprofessor Dr. Vinzenz Hilber hielt einen sehr interessanten Vortrag über „Vertilgung der Wühlmaus".

In dem Vortrage wurde zunächst die Naturgeschichte der Wühlmaus kurz besprochen und dann der großen Schäden gedacht, welche das Tier anrichtet. Darauf ging der Vortragende auf die Kennzeichen des Vorhandenseins des Schädlings über. Die Wühlmausgänge liegen flacher als jene des Maulwurfes, und die aufgeworfene Erde sei gröber als jene, welche der Maulwurf aufwerfe. Die Mittel gegen die Wühlmaus teilte der Vortragende in vier Gruppen ein:

1. Abhaltungsmittel, wie das Vergraben von Dornen, Glasscherben oder von in Terpentin getränkten Lappen.

2. Feinde der Wühlmaus. Von denselben könne aber nur das Wiesel in die Gänge kommen.

3. Das Fangen mit dem Mausrohr, mit welchem der Vortragende keine guten Erfolge erzielte.

4. Das Töten mit mechanischen und chemischen Mitteln. Zu den ersteren gehören das Fangeisen, die Schlingen, das Schießen und die Haue.

Zu den chemischen Mitteln gehören das Ausräuchern und die Anwendung von Schwefelkohlenstoff, womit aber auch alle anderen Tiere im Boden getötet werden, überdies sei das Mittel auch umständlich in seiner Anwendung; ferner das Vergiften mit Phosphorpaste, Arsenpillen, Schwerspatpillen, Strychnin. Der Vortragende erzielte besonders günstige Resultate mit durch Strychnin vergifteten Möhren.

Der Vortrag wurde mit großem Beifall aufgenommen und dem Vortragenden wurde für seine Bemühung vom Vorsitzenden der Dank ausgesprochen.

Hierauf gab noch Herr Pfeiffer aus Wolfgruben seine diesbezüglichen Erfahrungen zum besten. Derselbe erzielte die besten Erfolge mit Phosphorteig, der, mit zerkleinerten Walnüssen und Kürbiskernen vermengt, zu Pillen verarbeitet wurde. Die Mäuse nehmen die Pillen besonders gerne, wenn bei der Bereitung des Teiges auch etwas Fenchelöl mit in Verwendung komme.

Unter Dankesworten an die Anwesenden schloß der Vorsitzende die Versammlung.

Digitized by Google

Erste niederösterreichische Obstmosterei für das Viertel ober dem Wienerwald in Mauer-Oehling. A. Zweck und Bedeutung der Obstmosterei: Die zu errichtende Obstmosterei hat den Zweck, die bedeutenden Obstmengen guter Obstjahre, insoweit diese nicht in den Wirtschaften zur Herstellung des Haustrunkes verwendet werden, zu erwerben und zu Obstmost zu verarbeiten. Neben der Herstellung und dem Absatze von Most soll die Genossenschaft ihre Tätigkeit auch auf den Frischverkauf von Tafelobst, die Verwertung der Zwetschken durch Dörren und Brennen und auf die Verwertung des Fallobstes erstrecken. Durch die sorgfältige Bereitungsweise — Lagern, Sortieren und Mischen des Obstes, Waschen der Früchte, Zerkleinern und Pressen mit den besten Maschinen sowie durch die rationelle Kellerbehandlung — soll ein vorzüglicher Obstmost erzeugt werden, welcher willige Abnehmer findet. Die gute maschinelle Einrichtung der Genossenschaft, sowie die Verwertung der Trester durch Brantweinbrennen und am Schlusse die Verwendung derselben durch Einpressen zum Brennmaterial wird eine gründliche Ausbeute erzielt und ein voller geschäftlicher Erfolg gesichert. Für die Wirtschaftsbesitzer ist die Obstmosterei von allergrößter Bedeutung. Sie übernimmt einen großen Teil der Arbeit und ermöglicht eine gute Verwertung des Obstes. Der Einzelne hat vielleicht nicht die Zeit, die Räume, die Kenntnisse, kann sich um den Verkauf, das Verpacken und Verladen des Obstes nicht kümmern und verwertet das Obst oder den erzeugten Most schlechter als die Genossenschaft mit ihrem geschulten Personal in der Lage sein wird. B. Die Einrichtung der Genossenschaft. Die Genossenschaft wird, vorbehaltlich der Genehmigung des hohen niederösterreichischen Landtages, in vorzüglich geeigneten Lokalitäten — Preßräumen, Kellereien — des Kirchweger-Hofes in Mauer-Oehling untergebracht werden. Das zu verarbeitende Obst wird per Bahn oder mit dem Wagen, in Säcken verpackt oder frei verladen, aus dem ganzen Viertel zugeführt. In der Regel wird das Obst nur von den Mitgliedern der Genossenschaft, im dringenden Bedarfsfalle auch von Nichtmitgliedern gegen bare Zahlung genommen. Der Fassungsraum der Kellereien des Kirchweger-Hofes beträgt mehrere tausend Eimer. Die Erzeugung des Mostes — das Lagern, Waschen und Mahlen der Früchte, das Pressen und die Kellerbehandlung — wird vollkommen musterhaft mit Zuhilfenahme guter Maschinen erfolgen. Außer dem gewöhnlichen Moste wird die Obstmosterei moussierende Moste (Champagner), Obstsäfte, Obstkraut 2c. nach Bedarf in Erzeugung nehmen und in den Handel bringen. C. Die Betriebsmittel: Das zur Anlage und zum Betrieb der Mosterei notwendige Kapital wird durch Zeichnung von Anteilscheinen, durch Subventionen und anfangs nach Notwendigkeit durch Inanspruchnahme des Kredits aufgebracht. Die Geschäftsanteile sollen K 50 bei einer fünffachen Haftung betragen. Die Geschäftsanteile werden verzinst. Mit dem Geschäftsbetrieb soll schon im Laufe des heurigen Jahres begonnen werden. Alle Interessenten, Wirtschaftsbesitzer, Obstzüchter und Freunde des heimischen Obstbaues werden freundlichst eingeladen, der ersten niederösterreichischen Obstmosterei für das Viertel ober dem Wiener Wald in Mauer-Oehling beizutreten. Nähere Auskünfte über die Einzelheiten werden vom Obmann des vorbereitenden Komitees, Herrn Josef Stöckler, niederösterreichischer Landtagsabgeordneter, und vom niederösterreichischen Landes-Obstbauinspektor erteilt.

Pomologisches Jahr 1904 in Vorarlberg. Ausfuhr: 371.421 kg = 3,303.233 Fr. = 100 kg 8·89 Fr. Einfuhr: 125.696 kg = 4,582.876 Fr. = 100 kg 36·36 Fr. 1,279.643 Fr. ausgewandert! Landwirt! so in der gesamten Schweiz. Im Rheintal von Rütti bis Rheineck: Ausfuhr: 71.760 kg, Einfuhr 13.800 kg. Gotzis in Vorarlberg: Ausfuhr: 18.750 kg, Einfuhr 47.930 kg. Was lehren uns diese Ziffern in obstgünstigen Lagen? Pflanzet, pfleget und schützet die Obstbäume; sie sind Ernährer des Volkes wie Türken und Erdäpfel! Kz.

Obstzüchter

Habt acht!

Befreiet die Obstbäume von
☐ jeglichem Ungeziefer. ☐
Tausendfach werden sie es
☐☐☐ Euch lohnen. ☐☐☐

Digitized by Google

Resultate der Engerlingbekämpfung mit Schwefelkohlenstoff. Bei starkem Auftreten der Engerlinge gibt es wohl keinen anderen Schädling, welcher diesem in Bezug auf Schädlichkeit gleichkommen würde. Sehr interessant und für die Praxis von großem Werte sind nun die Versuche, welche in den Calville-Anlagen des Herrn Dr. v. Grabmayr in Tirol gemacht wurden. Nebenstehende Tabelle gibt darüber den besten Aufschluß.

Die Einspritzungen erfolgten bei III anfangs Dezember 1904, auf den übrigen Stücken vom 21. Februar bis 18. März 1905 in der Entfernung von 30 cm im Dreieckverband, 30 cm tief. Der größte Teil der Anlagen wurde mit 60 g pro Quadratmeter eingespritzt; nur sehr kleine Flecken wurden versuchsweise mit 30, 70, 80, 90, 100 und 120 g pro Quadratmeter behandelt. Die Bäumchen hatten selbst mit 120 g nicht zu leiden. Für gewöhnlich genügt jedoch, wie aus vorstehender Tabelle ersichtlich, 60 bis 70 g pro Kubikmeter, um die meisten Engerlinge zu töten. Es wurde nur 30 cm tief eingespritzt, da die jungen Engerlinge (1904 war Maikäfer-Flugjahr) nur in der Tiefe von 25 bis 30 cm sich befanden; zwei- und dreijährige Engerlinge befanden sich auch tiefer und manche davon blieben noch lebendig, besonders im schweren Boden.

A. Gewöhnliche Stichproben				
Grundstück	Gramm pro m²	Gefundene Engerlinge	Davon	
			tote	lebendige
I. Schwerer Boden	60	4	3	1
	60	5	4	1
	60	12	10	2
II. Steiniger Boden	30	10	6	4
	60	9	8	1
	70	7	7	—
	80	6	6	—
III. Sandiger leichter Boden	30	11	7	4
	70	9	9	—
	80	10	10	—
	90	7	7	—
	120	4	4	—
B. Künstlich in Boden gelegte Engerlinge				
Steiniger Boden	30	11	6	5
	70	15	14	1
	80	15	15	—

G. Boni.

Oesterreichische Pomologen.

Johann Peschel.

(Schluß.)

Das Werk führt den Titel:

„Gartenordnung, darinnen ordentliche, wahrhaftige Beschreibung, wie man aus rechtem Grund der Geometria einen nützlichen und zierlichen Garten mit künstlicher Abteilung und Ordnung der Beete, auch Wein und Rosengänge und Labyrinthe anrichten soll, item wie Blumen ordentlich ad Quincuncem zu setzen und was sonst mehr zum Gartenwerk gehörig. Hierbei ist auch ein gründlicher Bericht, wie Gartengewächse zu warten vor schadhaften Thieren und schädlichen Zufällen zu bewahren. Beneben ein Auszug, was zur Erzeugung und Erhaltung eines Baumgarten gehörig.

Durch Joannem Peschelium.
Eißleben 1597."

Der Inhalt dieses Buches ist nicht so reich als der Titel. Den größten Teil füllen geometrische Gartenbeetfiguren aus, die noch in rechten Winkeln angesetzt sind im Stile der kleinen

Digitized by Google

Gärten der griechisch-römischen Zeit und der altitalienischen Gärten. Peschel sagt, daß er diesen Teil seines Werkes publiziert habe, weil, wenngleich Gärtner zu finden seien für die Wartung der Pflanzen, so doch es an solchen mangle, die eine ordentliche Austeilung und zierliche Versetzung der Gänge und Beete sonderlich der Labyrinthe, wie sie üblich waren, zu verrichten im Stande seien.

Das dritte Buch der „Gartenordnung" Peschels behandelt zunächst den Obstbau; doch während Hohberg, man könnte sagen in die modernen Grundsätze schon einführt, kompiliert Peschel eigene Erfahrungen, landläufige Gewohnheiten alter Zeit und Regeln, exzerpiert aus den griechischen Schriftstellern, insbesondere dem auf Veranlassung des griechischen Kaisers Konstantinus IV. zusammengetragenen alten Regeln über den Landbau. Entsprechend dem Zeitalter vor 1600 hatte sich auch der Landbau noch nicht vollkommen frei gemacht von den im höchsten Ansehen stehenden altklassischen Schriftstellern.

Die eigenen Beobachtungen Peschels im Obstgarten sind uns um so lieber, als sie allgemein verständlich sind, wenn auch nicht mehr alle für unsere Zeit passend.

In dem dritten Buche über den Obstbau nennt uns Peschel seinen Geburtsort im zweiten Kapitel mit der Ueberschrift: Wie man Bäume und Staudenfrüchte durch ihren Samen zeugen, das ist erziehen kann. Vorerst lehrt er, daß man die Kerne in einem vorher wohlzugerichteten Teil des Gartens legen soll, nicht zu dicht, damit sie ausgeschneidelt mit glatter Rinde, nicht ästig aufwachsen. Wenn sie also erwachsen, daß sie zum Botten (Pelzen) stark genug sind, so hebt man sie aus, versetzt sie, wohin man will und bottet sie alsdann. Aber besser wäre es, man bottet sie an dem Orte, wo sie erwachsen und läßt sie noch ein Jahr und länger, wenn der Raum da ist, am selben Orte stehen und alsdann erst versetzt man sie, wenn das eingesetzte Reis bereits beklieben (angewachsen) ist.

Aus dieser Lehre ersieht man, daß es damals üblich war, die jungen Bäume der Kernschule jahrelang am Samenbeet zu lassen, dann zu verpflanzen und zu veredeln, an derselben Stelle, wo der Baum zeitlebens verblieb. Und so pflegen es Bauern noch heute nicht selten zu machen, welche einen Wildling, 6—7jährig, auch noch älter, sagen wir auf den Ackerrain setzen und dort veredeln, und zwar hoch. Sie geben einen besonderen Grund hiefür an, sie sagen nämlich, der hohe Wildstamm hat eine härtere Konstitution, die Rinde ist nicht so weich; wenn der Stamm des Wildlings mit dem Pfluge oder der Egge verletzt wird, habe es nicht dieselbe Bedeutung, als wenn ein nieder veredelter Edelstamm verletzt wird.

Nun sagt Peschel folgendes: Man findet aber auch eine Art der Aepfel, die keines Bottens bedürfen, sondern man kann dieselben so gut von den Körnern, ihrem Samen oder von den ausgeschossenen Sprießlingen und Reisern erzeugen in ihrer echten Art, als da sind die Augstäpfel, ein süßer und wohlschmeckender Apfel. Und man hat dergleichen Art in meiner Heimat zu Rird, im Lande zu Bayern, die man Brygärtlinger (Beigärtlinger) heißt, die, wie gemeldet, ohne Botten, von abgezogenen Schießlingen bei der Wurzel ausgeschossen, fortgepflanzt oder durch die Kerne erzeugt werden und ein fürnehm gutes Obst geben.

Das folgende Kapitel lehrt: Wie man einen Baumgarten mit dem Samen und Fexeln kann erbauen und nicht botten darf. Nicht veredelt werden sollen alle Mandeln, Pfirsichen, Quitten, Welsche und Lampertische und andere Nüsse, die man Wald-, Holz- oder Haselnüsse nennt.

Noch heute werden vielfach Pfirsiche vom Kern gezogen und nicht veredelt. In der Wachau nennt man die veredelten Pfirsiche „Franzosen". Welsche Nüsse werden noch allenthalben bei uns nicht veredelt. Die Lampertischen Nüsse sind die Bart-Haselnüsse, welche aus südlichen Gegenden stammen und eine langbärtige Hülle haben.

Zur Charakteristik des Obstbaues in der Zeit des XVI. Jahrhunderts als auch zur Charakteristik der Methode Peschels mögen noch einige Sätze aus dem Kapitel über das Botten oder Impfen mitgeteilt werden. Es werden viele Vorurteile beim Veredeln registriert und während Hohberg sich begnügen konnte, die Tatsache der Existenz vieler Vorurteile zu konstatieren und über sie hinausgeht, sieht sich Peschel genötigt, sie zu bekämpfen und mit Gründen zu widerlegen, da sie zu seiner Zeit nicht etwa vereinzelt vorkamen. So sagt er: es wollen Viele darauf halten, daß man die Reiser, wenn man sie bricht (schneidet) über sich und nicht unter sich abbrechen soll, damit die Bäume, welche von ihnen erzeugt werden, auch über sich wachsen und ihre Aeste nicht unterwärts wachsen; ferner wollen etliche, daß die Reiser, die man so aufsetzt, Blütenknospen haben müssen, damit der Baum trächtig, das ist fruchtbar werde. Darauf antwortet Peschel bescheiden: es steht in der Erfahrung und jene werden es wissen, welche mit Fleiß darauf Achtung geben. Positiv lehrt aber Peschel: Gleichwie man unter den wilden und unter den gesäten zahmen Stämmen nicht alle zum Veredeln tüchtig findet, sondern nur diejenigen wählen soll, welche eine frische, glatte Rinde haben und nicht ästig sind, also müssen auch die Reiser zum Veredeln erlesen werden und nicht plumps Weis' genommen werden. Sie müssen im selben Jahr, als du sie brechen willst, fein gleich auch in die Höhe gewachsen sein und große Knospen und viele Augen haben, denn daran erkennt man des Baumes, darauf sie gestanden, Kraft und gute Art.

Etliche geben für, es solle im Herbst oder gegen Winter die bessere Zeit zum Veredeln sein und botten um Martini.

Aber meines Erachtens kann es nicht so gut sein wie im Frühjahr, dieweil nicht allein

Digitized by Google

der kalte Winter den zarten Reisern bald (wie man sagt) auf den Hals kommt, sondern auch der natürliche Saft, den die eingesetzten Reiser annehmen und bekleiben machen soll, nun in die Wurzeln gewiesen ist.

Man sieht, es hatte sich damals mancher Grundsatz der Obstbaumpflege noch nicht fest herausgebildet; übrigens wird heutzutage das Impfen zur Herbstzeit von manchem Gärtner als etwas Neues empfohlen. Einigen Wert hat das Herbstimpfen nur bei Kirschen, deren Augen im Frühjahr zu sehr angeschwollen sein können und die hart gegen die Kälte sind. In Späths Baumschule kann man gegenwärtig Felder von 100.000 Stämmen im Februar bei 7 Grad Kälte unter dem Gefrierpunkt von den Veredlern bevölkert finden, welche Kirschenedelreiser aufsetzen.

Andere botten die wilden Stämme, fährt Peschel fort, ehe sie wieder gesetzt werden, auch wohl in den Stuben. Ich achte aber, daß solches von ihnen nur um der Seltsamkeit und des Ruhmes willen geschehe, denn man soll die eingesetzten Stämme das erste Jahr nicht botten, aus Ursache, daß sie sich in der neuen Erde einwurzeln und dem neuen Gast über sich genug Saft zum Wachsen geben können.

Es erwählen auch etliche gewisse Tage der Heiligen, als Lamperti im Herbst und den guten Freitag in der Fasten zum Veredeln, damit es gut gerät. Die Zeit verwerfe ich nicht, sagt Peschel, um welche diese Heiligen fallen, aber daß eben diese Heiligentage besser seien als andere, das kann ich nicht glauben.

Man findet auch etliche, die das Schaltjahr zum Veredeln verwerfen, aber dies geschieht, weil sie nicht unterscheiden den rechten Brauch und Ursache der Pflanzung der Bäume und des Schaltjahres. Es hindert kein Schaltjahr, wenn man nur sonsten recht mit dem Veredeln umgeht.

Die technischen Ausdrücke, welche beim Veredeln üblich sind, werden erklärt: Botten ist gleich Impfen und heißt zwischen Holz und Rinde pfropfen und ist eine bequeme Art der Veredlung für erwachsene starke und für ziemlich starke Stämme, für junge Stämme dient sie nicht. Pfropfen geschieht in einen gespaltenen Stamm und ist fast die bequemste Art der Veredlung, sonderlich wenn die Stämme nicht übrig stark und verwachsen sind. Es ist genug, wenn man dem Pfropfreislein ein bis drei Augen lasse, nicht darüber. Zum Schleifen gehören zwei Bäume, einen, dem man abzieht die Rinde mit dem Aeuglein und einen anderen, dem man eben die Rinde mit dem Auge wieder anziehen soll. Schleifen und Pflastern bedeutet demnach das Okkulieren.

Noch einen Ausspruch Peschels zu registrieren, sei gestattet: Man will fürgeben, daß das Obst, so auf die Reiser (den Unterlagen) von gesäeten Kernen erwachsen, gebottet wird, soll besser und schmackhafter sein, denn jenes so auf wilden Stämmen erwächst; aber noch besser wäre es, wenn jedes Obst wieder auf seine Art gebottet würde, das ist, wenn auf Reiser so aus Porstorffer Kernen gewachsen sind, wieder Porstorffer Reiser gebottet würden, was Hohberg bereits als unzutreffend erklärt.

Peschel hatte genug eigene Praktik im Obstbauwesen, drückt sich aber bei fraglichen Gegenständen immer mit kritischer Vorsicht aus und ist kein Nachschreiber. Nur wo er die Regeln der alten klassischen Schriftsteller widergibt, zitiert er einfach; doch werden auch von ihm fremdartige, nicht stichhältige Regeln aus diesen Klassikern mitzitiert. Eingestreute Bemerkungen Peschels sind uns recht wichtig als Beitrag zu der Geschichte des Obstbaues. So sagt Peschel, daß die großen spanischen Kirschen, eine sonderliche Art süßer Kirschen dieser Zeit, zu uns und in unsere Gärten gebracht worden sind; ferner, daß man sich zu unseren Zeiten sehr befleißt, die ungarischen Pflaumen oder wie sie sonst gemeiniglich genannt werden, die Zwetschken, in die Gärten zu pflanzen, damit man deren einheimisch habe und nicht vom Auslande mit beschwerlichen Unkosten kaufen dürfe. Diese müssen, wenn man sie durch die Kerne nicht will oder kann, aufbringen, auch gebottet werden. Wenn man sie aber will groß haben, so botte man sie auf Roßpflaumen oder auf andere Art. Wer aber der gar großen gelben Spillig hat, wird, so er darauf bottet, Pflaumen bekommen, daß er seine Lust ersehen wird an der Größe derselben.

Peschel hat seinem Werke dritthalbhundert Regeln beigefügt von Erkundigung und Veränderung der Jahreszeiten und Gewitters, die man sonsten Bauernregeln nennt. Die Verehrer des Krakauer Kalenders mit seinen Wettervoranzeichen, würden gewiß auch Peschel verehren für seine unfehlbaren Bauernregeln, umsomehr als der Krakauer Kalender nur über 100 Jahre, Peschels Werk aber über 400 Jahre alt ist. Gelegentlich wollen wir auch eine oder die andere zitieren.

Man kann nicht umhin, zu erkennen, daß Peschel seine Obstbaukenntnisse vom Inn her erworben hat und daß nur gleiche Zeitströmungen, wie Hohberg sie erlebte, die Veranlassung waren, daß auch er eine zweite Heimat aufsuchte. Der sogenannte Innkreis und noch mehr Territorium war bayerisches Land und ist nicht gar so lange mit Oesterreich vereinigt. Die besonderen Verhältnisse einer Lage mit milden, mergeligen Hügelreihen und reichen Niederschlägen infolge der Nähe der Alpen, haben zur Einführung einer besonderen Methode des Obstbaues daselbst geführt, welche seit einem Jahrhundert fast in gleicher Art betrieben wird. In jenen Teilen, in welchen es zur Produktion des Obstes schon zu rauh ist, wird die sogenannte „Baumbrut“ erzogen, wie in den Pfarren St. Agatha, Prambachkirchen, St. Thomas. Für die Baumbrutschulen wird teils ein abgestockter Tannenwald, teils im Hausgarten der Platz erwählt, nachdem er den Sommer hindurch mehr-

Digitized by Google

mals mit dem Spaten bearbeitet worden ist und mit strohigem Mist oder Schilf (ehemals Schafmist) locker gemacht wurde. Die gesäten Kerne wurden mit Tannennadeln einen Zoll hoch bedeckt, auch mit Flachsabfällen in früherer Zeit. Als Kerne zur Saat werden die vollen Kerne der Holzbirnen und Holzäpfel bevorzugt, so aus den Trebernstöcken herausgesiebt werden. Die Kernstämme von Holzbirnen und Holzäpfeln haben keinen wesentlichen Einfluß auf die Reproduktion der Sorte des aufgesetzten Reises, wohl aber auf das Wachstum und die Kraft desselben, was sich recht deutlich ausdrückt, wenn die Unterlage gewechselt wird, z. B. ein strauchartiger Johannis-Apfelstamm genommen wird.

Die Zwetschkenbrut wurde vormals nicht besonders erzogen, sondern es wurden die Ausläufe auf den Aeckern, und an den Rainen ausgegraben. Die vereinigten Baumschulen zu Ort am Inn im Jahre 1890 erzogen aber auch schon die Zwetschken aus Samen in Beeten. Kirschenbrut wird nicht erzogen, der Bauer holt sich die Bäume aus dem Wald und veredelt sie gelegentlich.

Die Aepfelbrut in den Beeten ist meist schon im Herbst des ersten Jahres der Saat federkielstark und kann versetzt werden, die Birnbrut erst im zweiten Jahre. Baumbruthändler verschleißen auf den Herbstmärkten die jungen Wildlinge.

Die Baumschulen werden im Tannenwald angelegt, wo sie windgeschützt sind, welcher vorher, zur Winterszeit, ausgestockt wurde. Nach dem Ebnen des Terrains wird teils umgegraben, teils gepflügt, dann geeggt und mit dem Pfluge die meterbreiten Beete formiert, die ziemlich hoch aufgeworfen werden, damit die Wässer nicht in denselben verweilen. Die Baumschule wird im Herbst, und zwar sorgfältig und regelrecht mit der Baumbrut besetzt und eingezäunt gegen Wildschaden. Die Besorgung der Bäumchen in der Baumschule war stets eine sorgliche, nur bezüglich der Reiser, die aufzusetzen waren, machte man wenig Auswahl und kannte nicht einmal die Sorten. Es ergibt sich daraus, daß wir aus den alten Obstgärten Früchte erhalten, die im allgemeinen recht gut sein können, die aber unbestimmbar sind, da ihr Typus in der Literatur nicht beschrieben ist

In diesen oberösterreichischen Baumschulen wurde allerdings danach getrachtet, in vier bis fünf Jahren kaufrechte Hochstämme zu erzielen, denn es handelte sich darum, dieselben bald auf den Markt zu bringen und zu verdienen, jedoch wurde durch deren System das schon vor mehr als hundert Jahren erzielt, was wir heute im Baumschulbetrieb anstreben, nämlich einen Stamm in der Stärke von einem Zoll und der Höhe von 6 Fuß schon in wenigen Jahren heranzubilden. Wie in Holland die Bauerngärtner die Blumenkiele (Blumenzwiebeln) auf den Markt bringen, brachten Bauern in Oberösterreich die zur Auspflanzung geeigneten veredelten Baumschulprodukte auf den Markt, allerdings ohne Sortenkenntnis; es waren aber diese Baumschulen die Verbreiter einer ausgedehnten Obstbaumkultur im ganzen Lande, so daß man sagen konnte, das ganze Land gleiche einem Garten.

Von den Spalierbäumen. II. „Alsdann san ma alle beinander?“ fragte der Dirnegger, nachdem man sich verabredetermaßen nach dem nachmittägigen Segen beim Grünbaumwirte versammelt hatte. Sie waren es bis auf den Hanslbauer, der endlich auch daherhastete, nachdem man schon zum Aufbruch rüstete.

„A kloans bißl verspät han i mi halt,“ entschuldigte er sich, nach Luft schnappend.

„Dös is bei dir nix Neux mehr,“ sagte der Dirnegger. „I woaß g'wiß, daß 's dir am jüngst'n Tag a so geh'n wird. Der Petrus laßt d' brav'n Leut' alle ins himmlische Paradies eini und spirrt nachher d' Himmelstür wieder a. Auf amal pumpert's drauß'n, daß all's derschreckt, und wia da Petrus beim Guckerl außischaut, wer steht alser pfnausate drauß'n? Der Hanslbauer und sagt: I bitt' di gar schön, heiliga Petrus, laß mi a nu eini, i han mi nur a bißl verspat.“

„Wann 'na überhaupt der Leibhaftige aus seine Krall'n laßt“, meinte der Rupf Naz.

Unter frohem Gelächter machte man sich auf den Weg nach Baumstetten. Nach längerem Marsche kam das Dorf in Sicht und in der Mitte desselben das einstöckige Schulhaus. Schon von weitem fiel letzteres dem Beschauer auf; denn es war bis ans Dach mit frischem Grün bekleidet. An der Schulhauspforte erwartete unsere Sonntagswanderer, der Lehrer, der seine Freude darüber aussprach, daß in den Kreisen der Landwirte mehr und mehr das Interesse für den Obstbau und speziell in diesem Falle für die Spalierobstbaumzucht zunehme. „Gerade diese letztere ist es,“ sagte der Lehrer, „die ich Ihnen besonders ans Herz legen möchte;

Digitized by Google

denn mir ist nur zu wohl bekannt, daß bei uns noch eine gewisse Scheu vor diesem Zweige des Obstbaues besteht, eine Scheu, die leider bis jetzt verhindert hat, daß der Landmann eine überaus günstige Gelegenheit zum Anbau der edelsten Obstsorten an den großen Wandflächen seines Wohnhauses und seiner Wirtschaftsgebäude bisher versäumte. Nur eine ausgedehnte Spalierobstbaumzucht setzt uns in die Lage, unsere einheimischen Märkte mit preiswürdigem Tafelobst zu versorgen; denn die an den Mauerspalieren geernteten Früchte übertreffen die im Freien gezüchteten weit an Schönheit und Güte und die allerfeinsten und natürlich auch best gezahltesten Tafelfrüchte von Aepfeln und Birnen können in unserem Klima überhaupt nur an Spalieren gezogen werden. Ich bin überzeugt: würden wir all die leeren Plätze, welche sich zum Setzen von Spalierbäumen eignen, mit solchen bepflanzen, dann möchte der Wert der alljährlichen Ernten dieser Bäume wohl Millionen betragen. Und nun, meine Herren, nachdem ich dies vorausgesendet habe, wollen wir uns an die Besichtigung meiner Anlagen machen. Wenn Sie über etwas im unklaren sind, fragen Sie nur fleißig. Am Schulhause sind, wie Sie sehen, alle Wände von unten bis zum Dache mit Spalieren bekleidet, und zwar unten mit Niederspalieren, welche sich schon ganz nahe der Erde verzweigen und die auf Zwergunterlage veredelt sind, die oberen Wandflächen aber mit Hochspalieren, deren Verzweigung erst in 2 bis 3 Meter Höhe beginnt und welche auf Wildlingsunterlage veredelt sind. Dies geschah deswegen, weil, wenn ich lauter Niederspaliere auf Zwergunterlage gepflanzt hätte, ich eine vollständige Bekleidung der Wände in absehbarer Zeit wohl nicht erzielt hätte, während, wenn man nur Bäume auf Wildlingsunterlage anpflanzt, das Erträgnis zu lange auf sich warten läßt. In Ihren Wirtschaftshöfen werden sich allerdings in den meisten Fällen nur Hochspaliere empfehlen, da Niederspaliere unter Beschädigungen durch das Vieh ꝛc. zu leiden hätten. Ferner sehen Sie auch, daß je nach den Himmelsgegenden verschiedene Obstgattungen und -Sorten gepflanzt sind. Dort, an der kalten Nordwand, gedeihen nur Weichseln; an der warmen Südmauer dagegen bemerken wir vor allem ein Rebenspalier, das uns alljährlich viele süße Trauben reift, ferner Pfirsiche, den berühmten weißen Winterkalvill und einige sehr feine Tafelbirnen, die ihre volle Ausbildung bei uns nur am Südspalier erlangen. An der Ost- und Westwand sind minder empfindliche Birn- und Aepfelsorten gepflanzt."

Das is wirkli wunderbar zum Anschaun," ließ sich der Rizinger hören, „aber sag'n S' ma, Herr Lehrer, halt'n die viel'n Bam net d' Wänd' feucht und mach'n durch dös d' Wohnung ung'sund?"

„Davon ist gar keine Spur," erklärte der Lehrer, „eher trifft das Gegenteil zu."

„I wüßt net bald was," meinte der Rupf Naz, „das ma so guat g'fall'n hätt', als wia in Herrn Lehrer seine Spalierbam. Ma siacht, sie verlangen und hab'n eahna getreue Pfleg', und da wird's halt bei uns Bauern happern, weil uns d' Zeit dazua fehlt. Und fremde Arbeitskräft' kost'n z'viel Geld."

„Das letztere würde ich auch gar nicht empfehlen, antwortete ihm der Lehrer, „denn alle Arbeiten an den Spalierbäumen sollen durch den Besitzer selbst und seine Angehörigen vorgenommen werden. Er soll eigenhändig seine Bäume schneiden, anbinden und pflegen und diese Beschäftigung als eine willkommene Erholung für seine Freistunden und angenehme Ausfüllung seiner Feiertags- und Mußestunden betrachten. Ist die Ausdehnung der Anlage eine große, so helfen die erwachsenen Kinder und die Frau dem Manne bei dieser Arbeit an den Bäumen, welche in dem täglichen Einerlei eine oft sehr erwünschte Abwechslung bietet. Insbesonders für die Frauen ist diese Beschäftigung wie geschaffen. Da sind sie in ihrem Elemente und können die Bäume, die bald zu ihren Lieblingen werden, nach Herzenslust hätscheln, pflegen und betreuen. Aber auch die männlichen Dienstboten könnten sich an diesen Arbeiten unter Führung und Leitung des Hausvaters beteiligen. Sie gewinnen dadurch mehr Sinn für die bescheidenen Freuden der Häuslichkeit, welche das wohlgepflegte Anwesen zu verbreiten vermag und werden dadurch von der Teilnahme an den oft allzu wüsten und ausschweifenden Trinkgelagen ferngehalten."

„Bravo, Herr Lehrer," rief der Dirnegger, „Sie verstengan uns die Sach' allweil verlockender z' mach'n. Aber, was i sag'n will: trag'n denn a d' Spalierbam recht fleißi?"

„Regelmäßiger und reichlicher als die Bäume im Freien; davon können sich ja die Herren durch einen neuerlichen Besuch im Herbste überzeugen. Das ist ja auch leicht begreiflich; denn infolge ihrer geschützten Lage an den warmen Mauerwänden sind die Spalierbäume während der Blütezeit vor Nachtfrösten fast sicher. Auch andere ungünstige Witterungseinflüsse, sowie Stürme kommen weniger in Betracht."

„Aber eins no, Herr Lehrer," sagte der Hanslbauer, „das Schulhaus liegt knapp an der Straß'n; hab'n S' do net z'viel unterm Obstdiebstahl durch Kinder und a Erwachsene z' leid'n?"

„Ich will es nicht leugnen," gab der Lehrer zu, „daß dann und wann Früchte gestohlen werden; allein sollen wir aus Furcht vor Dieben nie Gelder ersparen und aufbewahren? Wer wird denn so ungeschickt sein und wegen der eventuellen Entwendung einzelner Früchte gleich auf die ganze Ernte verzichten? Solche Diebstähle sind ja bedauerlich, aber man hat ja damit gerechnet und wenn sie nicht gar zu arg ausfallen, macht man sich wenig daraus. Und

Digitized by Google

überdies bitte ich nicht zu vergessen, daß, je mehr diese Art von Obstbau sich verallgemeinern wird, je mehr die Kinder neben Spalierbäumen erzogen werden, um so geringer wird ihre Raubluft sein, um so eher werden sie zwischen Mein und Dein zu unterscheiden lernen. Und gerade daß das Schulhaus an der Straße liegt, hat auch wieder sein Gutes: Viele Hunderte kommen ja vorbei und sehen die schönen Bäume, die großen herrlichen Früchte. Glauben Sie nicht, meine Herren, daß schon gar mancher, der sich durch Vorträge nicht hat belehren lassen, durch das Beispiel gedrängt wurde, auch einen Versuch zu machen? Gar manches Haus im Orte schmückt sich nun auch schon mit Wandspalieren und ich bin fest überzeugt, wenn Sie, meine Herren, heute nach Hause kommen, wird Ihr erster Gang rund um Ihr Anwesen herum sein, um sich die schönsten und passendsten Plätze für Spalierbäume auszusuchen. Habe ich recht?"

„Troff'n hab'n Sie 's, Herr Lehrer", riefen alle wie aus einem Munde.

„Wir bedanken uns recht fleißi", setzte der Dirnegger noch hinzu, „und versprechen Ihna, daß ma all's, was ma heut Schön's g'seg'n und g'hört hab'n, dahoam a jed's nach sein' Kräft'n anwend'n werd'n."

Josef Buritz, Trandorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Unkraut und Ungeziefer bringt dieser Monat in Masse. Ueberall wächst und gedeiht es. Feuchtigkeit brachten die letzten Wochen zur Genüge und die zunehmende Wärme bewirkte allseitige kräftige Entwicklung. Das auf Gartenbeeten und Baumscheiben wuchernde Unkraut muß zeitig ausgejätet werden, bevor die Samen sich entwickeln, denn sonst wird die Plage damit immer größer.

Spalierbäume müssen fleißig entspitzt und die Verlängerungstriebe sorgfältig angeheftet werden. Es ist eine Freude und Lust, das Wachsen von Trieben und jungen Früchten beobachten zu können. Bei einigen jungen frisch gepflanzten Zwergbäumen, Buschbäumen haben sich bereits Blüten gebildet, und jetzt sieht man, ob diese Blüten befruchtet wurden. An solchen jungen Bäumen, die noch nicht einmal recht angewachsen sind, sollten keine Früchte gelassen werden. Man breche sie baldigst heraus, sonst wird das Wachstum geschwächt.

Schwachwachsende Bäume, welche vielleicht im Vorjahr reich getragen und auch heuer etwas angesetzt haben, müssen jetzt mit gut vergorener Jauche gedüngt werden. Sollten die Blätter solcher Bäume auch noch gelbsüchtig sein, so gibt man dazu noch eine Hand voll Eisenvitriol.

Wenn bei Spalierbäumen an manchen Fruchtbüscheln vier bis fünf Früchte hängen sollten, so entferne man jetzt die zwei kleinsten davon. Die anderen werden dann um so größer.

Im Obstgarten ist jetzt zum Schutze gegen die Fleckenkrankheit zum drittenmale zu spritzen und, falls gleich darauf Regen eingetreten sein sollte, alsbald zu wiederholen.

Apfelgespinstmotten zeigen sich an den Bäumen und sind baldmöglichst zu bekämpfen.

An die Blattläuse muß man sich immer erinnern, damit sie nicht überhand nehmen.

Der Apfelwickler beginnt seine Tätigkeit, er legt Eier an die ganz jungen Früchte, welche dann „madig" werden.

Sobald „wurmige" Früchte fallen, Ende Juni, müssen Obstmadenfallen um die tragbaren Obstbäume angelegt werden, um wenigstens einen großen Teil dieser Schädlinge zu fangen.

An Birnbäumen findet man jetzt trockene, zusammengerollte Blätter, wie Zigarrenwickel aussehend, darin liegen Eier des stahlblauen Rebenstechers, auch „Zigarrenwickler" genannt.

Solche Wickel sind zu sammeln und am besten zu verbrennen.

Der Blutlaus ist nach bester Möglichkeit auf den Leib zu rücken.

In der Baumschule wird fleißig geheftet und entspitzt.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule **W. Klenert, Graz**

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schäl- - - - maschinen, Obst-Waschmaschinen etc. - - - -

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! Leichtester Gang!

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer
Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineklauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- pflanzen. **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Rißling, Vegesack bei Bremen.

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen
gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u. UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ⊕ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN 1½, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

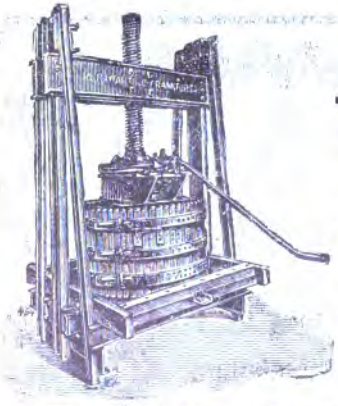
empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen

Sorten

Obstbäumchen aller

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen
Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen „SYPHONIA“

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Jahrgang III. 1. Juli 1905. Nummer 7.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Wer nichts zu tun hat, findet niemals Zeit,
Weist alles von sich mit geschäftigen Mienen;
Wer ernstlich wirkt und schafft, ist stets bereit,
Auch andern gern mit Rat und Tat zu dienen.

Zur gefälligen Beachtung.

Alle für den niederösterreichischen Obstbauverein bestimmten Eingaben und Briefe sind nunmehr an die Geschäftsleitung des Vereines in Retz, Niederösterreich, zu senden.

Ferner wird freundlichst ersucht, den Bezugspreis ehestens zu begleichen, da sonst die nächste, mit mehreren farbigen Abbildungen erscheinende Festnummer nicht zugesendet wird.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühkopf** in **Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Ein

Winzerschüler

oder

Gärtner

wird für Keller- und Obstgartenarbeiten aufgenommen und findet dauernde Stellung. Entlohnung nach Leistung und Vereinbarung. Verheiratete erhalten Naturalwohnung.

Gutsverwaltung Nicolaihof

Post **Mautern,** Nied.-Oest.

Neueste Handspritze

gesetzlich geschützt.

Vom **„Obstzüchter"** und anderen **Fachblättern** für kleine Obstanlagen, Reben am Haus, Gärten etc. bestens empfohlen

Sehr vorteilhafte Konstruktion!

Vielseitig verwendbar!

Preis K 10, mit Stange K 12.60.

K. Eug. Bösch, Lustenau (Vorarlberg).

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen. Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Als preiswerteste Einmachegläser empfehlen viele Obstbauschulen meine Gläser in der mittleren Form II b mit vorstehendem Hals und der weiten Form III a mit ebener Randfläche.

Letztere Form ist jetzt konisch, also auch als Fleischglas verwendbar und in Apparate einstellbar, der neue Deckel mit Doppelsteg und einfacher Riefe sehr schön.

Eduard Wolff, Habelschwerdt, Preuss.-Schlesien.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld
bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort.

Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte
in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Die **Obstbaumschule**
des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein, Post Kötsch, Steiermark.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Hochprima Wagenfette

Maschinenöle, Huffette, Carbolineum, Kienteer, Dachpappeteer, Dachpappe.

Räuchermaterial

Pechkrammeln mit Teer- und Moorerde gemischt, das beste Räuchermaterial für Maifröste. Baumwachs, Eisenlack, Holzkohlenstaub, Moorerde sowie alle Harz- und Teerprodukte

Fabrik **Theodor Graf** in **Suchenthal** an der Franz Josefs-Bahn.

Preiskurante sofort.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

Kataloge gratis und franko.

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei **Graz.**

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Juli 1905. Nummer 7.

Pastorenbirne.

Von J. Löschnig.

Wenige Birnsorten dürfte es geben, welche hinsichtlich der Eigenschaften des Baumes den Züchter so befriedigen, als die Pastorenbirne. Diesem Umstand hat die

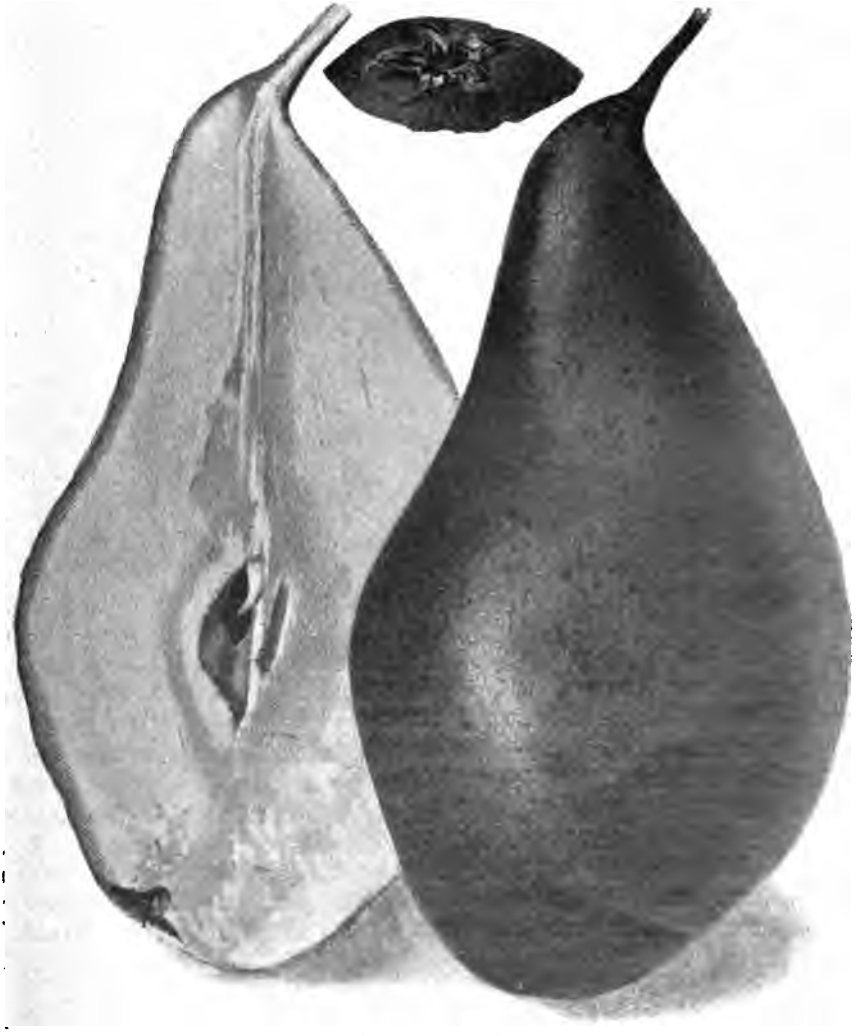


Fig. 70. Pastorenbirne.

Digitized by Google

Pastorenbirne auch insbesonders ihre Verbreitung zu danken. Die Pastorenbirne ist ein Findling; sie soll um das Jahr 1760 von dem französischen Pfarrer Leroy in der Nähe seines Wohnortes im Walde als Wildling aufgefunden worden sein.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine hochgehende Krone; er trägt regelmäßig und reich. Bezüglich des Bodens ist er nicht gerade wählerisch, auch verträgt er noch Winterweizen-Lagen ganz gut, obwohl die Früchte in Böden mit genügender Feuchtigkeit und warmen Lagen erst jene Qualität erreichen, wie sie feine Tafelbirnen haben sollen. Die Pastorenbirne eignet sich für alle Formen, als Hochstamm in weniger windigen Lagen — der großen, langen Früchte wegen — als Pyramide, Palmette und Buschbaum. Da sie besonders gut auf Quitte gedeiht, verwendet man sie auch als Zwischenveredlung für jene Sorten, welche sonst auf Quitte nicht fortkommen.

Fig. 71. Das Abwiegen und Aufladen des Obstes.

Die Frucht ist groß bis sehr groß, länglich, zuweilen flaschenförmig, in der Farbe grüngelb, besonnte Früchte nicht selten düster erdfarben gerötet. Feine Rostüberzüge um den Kelch, Netzfiguren und unterlaufene Rostpunkte bedecken zahlreich die Frucht. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grob, jedoch sehr saftig, ziemlich schmelzend und gewürzt. Die Reife der Frucht tritt langsam mit dem Monate November ein und läßt sich dieselbe, ohne zu welken oder schnell überzugehen, bis Jänner—Februar aufbewahren.

Die Pastorenbirne wird in den meisten Gegenden Oesterreichs eine noch vollwertige Tafelbirne, wenn auch nicht erstklassig.

Die guten Eigenschaften des Baumes, seine Widerstandsfähigkeit und reiche Tragbarkeit sowie die Größe und Schönheit der Frucht, wodurch sie auf dem Markte leichten Absatz findet, machen die Pastorenbirne beliebt und zur Anpflanzung, auch in größerem Maßstabe, geeignet. Die Früchte lassen sich sehr gut transportieren und sind ferner für die Küche und zum Dörren sehr verwendbar.

Digitized by Google

Ueber den Obstbau im Weinklima.

(Nach einem Vortrage, gehalten von Direktor M. Arthold, in der Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien am 9. März 1905.)

(Fortsetzung.)

In Bezug auf die Sortenwahl trifft man noch mangelhafte Orientiertheit und nicht selten Gleichgiltigkeit, obwohl in erster Linie von der Sorte die Erträglichkeit und Güte, also auch Preis und Absatzmöglichkeit des Obstes abhängig ist. Diesen Umständen ist es zuzuschreiben, daß im Lande noch viel minderwertiges Obst produziert wird, das keineswegs markt- und exportfähig ist. Im Obsthandel haben sich gewisse Sorten, vorzüglich solche mit großen, schönen Früchten, eingelebt,

Fig. 72. Das Binden (Reiteln) eines mit Obst geladenen Wagens.

welche begehrt und gut bezahlt werden. Für den großen Markt und Export haben daher die meisten Lokalsorten wenig Wert. Kleinfrüchtige Sorten sind nicht gesucht. Beim Steinobst, bei welchem die einzelnen Sorten nicht so markant charakterisiert sind, spielen zum Teile Lokalsorten eine große Rolle, z. B. Kremser Aprikose, Wachauer Pfirsich, Stammersdorfer Kirsche. Am wertvollsten sind die frühreifendsten Sorten und solche mit großen Früchten und leicht vom Steine sich lösenden Fleische.

In je größerer Menge das Obst einzelner Sorten vorhanden ist, umso leichter und sicherer ist der Absatz an Großkäufer. Eine Gegend mit vielerlei Sorten kann dem Exporte nicht erschlossen werden. Man wirke in jeder Gegend auf eine gewisse Einheitlichkeit im Sortenbau, ähnlich wie dies im Weinbau ist, hin, um große Mengen Obstes von einer Sorte bieten zu können. Es kann allerdings der Unsicherheit im Ertrage wegen nicht eine einzige Sorte empfohlen werden, aber man beschränke sich auf drei bis vier der besten in der Gegend gedeihenden, marktgängigen Sorten. Aufklärend und richtunggebend in der Sortenfrage wirken besonders lokale Obst-

Digitized by Google

ausstellungen, Bezirksausstellungen. Sie bieten eine Uebersicht, welche Sorten in der Gegend vorhanden sind und welche am besten gedeihen, also am meisten Verbreitung verdienen. Derartige Ausstellungen sollen im Interesse der Hebung unserer Obstkultnr in der nächsten Zeit allgemein werden.

Für den Anbau im großen empfehlen sich:

a) Apfelsorten:

Kanada (Pariser Rambour-)Reinette. Große, haltbare, vorzügliche Frucht, reift im Dezember, für alle Baumformen, insbesonders Zwergbäume, Baumkrone breit.

Winter-Goldparmäne. Mittelgroßer, schöner, feiner Apfel, reift im November, Baum sehr fruchtbar, für alle Formen, Wuchs pyramidenförmig.

Die vorgenannten Apfelsorten verlangen nahrhaften, guten, etwas feuchten Boden. In trockenem, mageren Boden gedeihen noch:

Geflammter Kardinal. Ziemlich großer, minder guter, aber sehr gesuchter Apfel, reift im November, Baumkrone hängend, für Hoch- und Halbstämme.

Landsberger Reinette. Reift im November, Krone hochgehend, ein guter Straßenbaum, für alle Formen geeignet.

Baumann's Reinette. Mittelgroßer, roter, festfleischiger Apfel, reift im Dezember, sehr fruchtbar, für alle Formen geeignet.

Kaiser Alexander. Sehr große, schöne, vielbegehrte Frucht, reift im November, Krone breit, für alle Formen, vorzüglicher Zwergbaum.

Schöner von Boskoop. Großer, schöner Apfel, reift im Dezember, für alle Baumformen.

Cox's Orangen-Reinette. Mittelgroßer, vortrefflicher Apfel, reift im November, Baum schwachtriebig, für alle Formen geeignet.

Die beiden letztgenannten Sorten finden insbesondere in den Industriegebieten Westdeutschlands günstigen Absatz. Auf der internationalen Obstausstellung in Düsseldorf war Schöner von Boskoop im hervorragenden Maße vertreten.

(Fortsetzung folgt.)

Der Transport des Tafelobstes per Wagen.*)

Von J. Löschnig.

Um das Tafelobst von Aepfeln und Birnen aus den entfernteren Obstgärten in die Aufbewahrungsräume oder zu den Verpack- oder Verladeplätzen zu bringen, ohne die Früchte zu beschädigen, bedient man sich gewöhnlicher, in der Wirtschaft in Verwendung stehender Wagen (siehe Fig. 71 und 72). Aus den Abbildungen ist der ganze Vorgang beim Verladen ersichtlich. Der Wagen (Krippen- oder Leiterwagen) wird zuerst mit Brettern belegt und mit Stroh ausgepolstert. Die Früchte werden vorsichtig in den Wagen geleert und am Schlusse, nach dem Polstern, mit Stroh und Belegen mit Brettern fest zusammengezogen. Beim weiteren Transport müssen die Ketten nach der ersten halben Stunde Fahrzeit nachgezogen werden.

*) Die Bilder sind der Broschüre „Der Obstbau und Obsthandel in Tirol", von Direktor K. Mader, entnommen.

Digitized by Google

Der Kalkgehalt des Bodens und dessen hohe Bedeutung im Obstbaue.

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

(Schluß.)

Nach den kurzen Rückblick auf die Bedeutung des kohlensauren Kalkes im Boden, können wir sagen, daß er einen wichtigen Pflanzennährstoff repräsentiert, die Zersetzung der organischen und mineralischen Bestandteile des Bodens beschleunigt und löslich macht, die Salpetersäurebildung begünstigt, dem Wachstum schädigende Stoffe beseitigt oder unschädlich macht, schützt das Kali und den Humus vor Auslaugung und ermöglicht die sichere Wirkung und vollständige Ausnützung der in Verwendung kommenden Düngemittel.

Ferner ist es der Kalk im Boden, der die schädigenden Nebenwirkungen gewisser Kunstdüngemittel aufhebt und nutzbringend macht. Der Kalk benimmt den schweren Böden die Bindigkeit, indem er dieselben lockerer und wärmer, mithin auch tätiger macht, wodurch nicht nur eine leichtere Bearbeitung, sondern auch eine erhöhte Fruchtbarkeit des Bodens ermöglicht wird, was eine kräftigere Ausbildung der unter- und oberirdischen Organe zur Folge hat, womit eine größere Widerstandsfähigkeit des Baumes gegen alle Krankheiten gesichert erscheint. Der Kalk hat auch auf die Tätigkeit der Bodenbakterien einen großen Einfluß, die sich nur in einem entsäuerten und gelüfteten Boden zur fruchtbringenden Tätigkeit entfalten, die auch in der Bindung des atmosphärischen Stickstoffes besteht. Der Kalk bindet aber auch die schädlichen Säuren der Pflanze, besorgt den Transport der Reservestoffe und ist beim Aufbau der Zellen unentbehrlich.

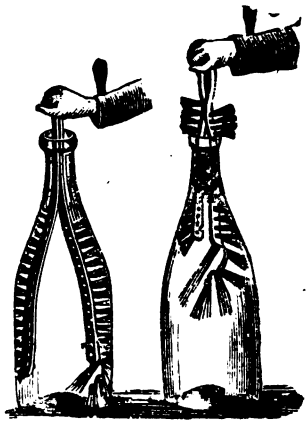


Fig. 73. Flaschenbürsten.

Der Einfluß des Kalkes auf das Organismenleben und auf die Unterhaltung des Stoffwechsels im Tier-, Pflanzen- und Mineralreich, seine Unentbehrlichkeit für alles Lebende, das Löslichkeitsvermögen seiner Verbindungen mit anderen Elementen und seine Versteinerungsfähigkeit, lassen ihn als den wichtigsten Bestandteil der Erdrinde erscheinen, als dasjenige Material, welches die Bodenschätze rascher löslich macht, d. h. die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens zu einer größeren Tätigkeit bestimmt und anderseits aber auch die im Dünger zugeführte Pflanzennahrung rascher umsetzt.

Je früher und je schneller das tote Bodenkapital aber umgesetzt wird, desto größer ist die Verzinsung, desto erfolgreicher der Betrieb.

Für viele Gegenden unseres Landes gehört es deshalb zu den hochbedeutsamen Fragen, zu wissen, ob und wie viel kohlensaurer Kalk sich im Boden vorfindet, damit man zu einer eventuellen Kalkung greifen kann, wodurch mancher vor Aergernis und großen Schaden verschont geblieben wäre.

Der Kalk mahnt uns aber auch zur Vorsicht! So nützlich er für die Pflanzen bis zu einer gewissen Grenze ist, so schädlich kann er oft werden, wenn er in zu großer Menge vorhanden ist. Aber nicht nur der Kalk, sondern auch die übrigen Bestandteile können, wenn sie zur Charakteristik des Bodens werden, auf das Pflanzenleben schädlich wirken. Aber nicht alle Pflanzen zeigen die gleiche Empfind-

Digitized by Google

lichkeit gegen zu große Kalkmengen im Boden, so daß es auch deswegen als dringend notwendig erscheint, wenn der Boden (besonders bei Neuanlage eines Weingartens) auf seinen Kalkgehalt und dessen Verteilung untersucht wird.

Sollte sich ein Kalkbedürfnis des Bodens bei der Untersuchung herausstellen, so darf die Kalkung, soll sie auf die Dauer von Erfolg begleitet sein, nur in Gemeinschaft mit anderen direkt nährenden Düngemitteln geschehen, so daß eine starke Stallmistdüngung vorausgesetzt werden muß.

Auf einem armen oder erschöpften Boden ist die Kalkung nicht nur erfolglos, sondern sogar sehr nachteilig. Das Sprichwort, das Kalken macht reiche Väter und arme Kinder, würde in letzterem Falle entschieden zur Wahrheit werden.

Der Kalk, als ein treuer Agitator des Naturchemismus im Boden, der unter allen angewandten landwirtschaftlichen Mineralien die hervorragendste Stelle im Boden einnimmt, kann bei zielbewußter Anwendung obiges Sprichwort dahin lautend abändern, „er mache nicht nur reiche Väter, sondern noch reichere Kinder".

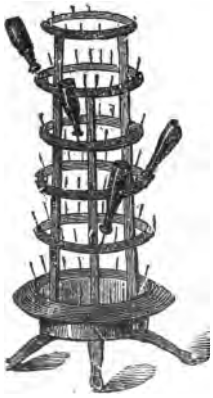


Fig. 74. Flaschenigel.

Nie darf der Obstzüchter, darf der Landwirt vergessen, daß er nicht bloß um seiner selbst willen da ist, sondern daß er nur ein Glied in der Kette jener Menschen bildet, deren Aufgabe darin besteht, einen bestimmten ihnen zugewiesenen Teil der Erde fruchtbar zu erhalten, die Bodenproduktion zu heben und die Erzeugnisse des Bodens immer mehr zu veredeln. Möge nun dieses edle Ziel niemand aus dem Auge verlieren, denn es führt zum allgemeinen Wohle, zum Wohle des Landes und Staates.

Nur gestützt auf die fundamentalen Arbeiten hervorragender Naturforscher kann die Düngung rationell betrieben werden und aus der Mißachtung der naturgesetzlichen Grundlagen des Feldbaues erwuchs so manchem Obstzüchter und so vielen Landwirten unberechenbarer Schaden.

Die Bereitung moussierender Obstweine (Champagner).

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

Es ist eine schon längst bekannte Tatsache, daß die bei der Gärung sich bildende Kohlensäure bei der gewöhnlichen Behandlung des Weines vollständig verloren geht und nur Spuren dieses Gases, besonders bei Jungweine, bleiben zurück und erteilen ihm eine angenehme Frische.

Bei öfterem Abziehen, bei Lagern des Weines in kleinen Gebinden und noch dazu in einem nicht genug kühlen Raume, verschwindet die restliche Kohlensäure leider immer mehr und mehr und gar zu bald haben wir einen, den Gaumen viel weniger befriedigenden Obstwein vor uns. Dieser Nachteil wird besonders bei den säurearmen Obstweinen immer bemerkbarer, da der Säuregehalt, welcher hauptsächlich der Apfelsäure zuzuschreiben ist und ursprünglich auch eine gewisse Frische dem Weine erteilte, nach Beobachtung von Kulisch bis zu einem Drittel, ja bis zur Hälfte während der Gärung und Lagerung verschwinden kann. Bei dem Verschwinden der Aepfelsäure haben wir es aber nicht mit einem chemisch-physikalischen Vorgange — wie dies bei der Weinsteinausscheidung im Traubenweine vorkommt — zu tun, sondern mit einem physiologischen Prozeß, wo lebende Organismen die Apfelsäure aufzehren. Der große Vorteil, welcher einer gewissen Menge Kohlensäure, sowohl

Digitized by Google

im Obst- als auch im Traubenweine, zuzuschreiben ist, geht schon aus dem hervor, daß die Mehrzahl der Weintrinker den jungen, noch schwach in Gärung befindlichen, mithin kohlensäurereichen Wein sehr gerne trinken.

Die Wirkung der Kohlensäure auf den Organismus ist überhaupt eine erfrischende, belebende und anregende, daher sich kohlensäurehältige Getränke allezeit und überall besonderer Beliebtheit erfreuen.

Die Kohlensäure verleiht dem Obstwein nicht nur eine gewisse Frische und spritzige, prickelnde Beschaffenheit, sondern sie läßt auch leere, leichte Weine voller und anscheinend stärker erscheinen, ein Umstand, der besonders beim Obstwein eine Würdigung verdient. In bezug auf die Gesundheit der Konsumenten ist es ein Unglück, wenn man immer mehr und mehr nur starke Weine in den Handel bringt. Es wäre viel besser, für einen gewissen Gehalt an Kohlensäure, als für einen zu hohen Gehalt an Weingeist im Weine zu sorgen.

Ein Beweis dessen ist, daß das Bier, kohlensäurehältige Obstweine und Wasser sehr gesucht sind, weil sie mehr erfrischender und gesünder sind, als zu starke Weine. Aus all diesen Anführungen geht zur Genüge hervor, daß auch bei uns der moussierende Obstwein — wenn er wirklich rationell bereitet wird — einen raschen Eingang und große Verbreitung finden würde. Aber auch für den Hausbedarf ist der sogenannte Obstchampagner schon längst als ein vorzügliches Erfrischungsgetränk anerkannt worden, ganz abgesehen davon, daß ihm die Kohlensäure eine größere Haltbarkeit verleiht. Es wird daher gewiß für manchen Obstzüchter von Interesse sein, wenn ihm Gelegenheit geboten wird, sich mit der Bereitung von moussierendem Obstweine für den Hausgebrauch als auch für den Handel vertraut machen zu können.

Fig. 75. Flaschenwaschmaschine von Rechvile.

Bereitung moussierender Obstweine für den Hausbedarf.

Hier handelt es sich darum, ohne großen Spesen und ohne Anwendung der kostspieligen Apparate zum angestrebten Ziel zu kommen. Dies ist schon deshalb möglich, da es bei der Bereitung des Champagners für den Hausbedarf auf dessen Klarheit nicht ankommt.

Für die Herstellung eines Schaumweines eignet sich am besten der Apfelwein und von dem Beerenobst der Johannisbeer-, Stachelbeer- und Himbeerwein.

Der Schaumwein wird nach zwei verschiedenen Methoden erzeugt, und zwar: 1. durch die Flaschengärung (die ursprüngliche, natürliche, sogenannte französische Methode) oder 2. durch Imprägnieren mit Kohlensäure (die sogenannte künstliche Methode). Für den Hausbedarf wählen wir erstere Methode, jedoch mit einigen Abänderungen, da dieselbe für einen moussierenden Obstwein zu kostspielig wäre. Nach diesem Verfahren wird der im Fasse vergorene, schon ziemlich klar gewordene Wein in geeignete, noch später zu besprechende Flaschen gefüllt, welche nach erfolgtem Zuckerzusatz gut verkorkt werden. Durch den Zuckerzusatz und den im Jungwein noch vorhandenen, sich nur im Ruhezustand befundenen Hefezellen, wird eine neuerliche

Digitized by Google

Nachgärung in den Flaschen eingeleitet, wobei sich das bekannte Gas, die Kohlensäure, bildet, welche nicht entweichen kann und daher vom Wein aufgenommen, d. h. absorbiert wird. Wir haben also einen Wein, der mit Kohlensäure, unter Druck, übersättigt ist. Beim Oeffnen der Flasche, wodurch der Druck in derselben aufgehoben wird, entsteht das bekannte Aufschäumen oder Perlen (Moussieren) des Schaumweines, hervorgerufen und bedingt durch das Entweichen der überflüssigen Kohlensäure.

Die Bestimmung der zum Weine hinzuzusetzenden Zuckermenge ist eines der wichtigsten Momente bei der Herstellung des Schaumweines nach der Methode der Champagne. Heute ist man wohl schon in der Lage, den Zuckerzusatz, unserem angestrebten Ziel entsprechend, berechnen zu können, da man weiß, wie viel Kohlensäure aus einer bestimmten Zuckermenge durch Gärung sich bildet, wodurch das Zerspringen der Flaschen, wenn nicht ganz aufgehoben, so doch auf ein Minimum reduziert erscheint.

Die Menge des Zuckerzusatzes hängt natürlich in erster Linie vom Grade des Mousseux (Schäumens) ab, von der Höhe des Druckes, den wir in der Flasche erzielen wollen (wobei die Druckfestigkeit der Flasche berücksichtigt werden muß). Der Zusatz wird ferner naturgemäß ein desto geringerer sein müssen, je mehr unvergorener Zucker in dem zum Abfüllen in die Flaschen bestimmten Weine nach der ersten Gärung zurückgeblieben ist. Weiters hängt die Menge des zuzusetzenden Zuckers auch von der Zusammensetzung des Weines, ganz besonders von seinem Alkoholgehalt ab, indem das Lösungsvermögen des Weines für Kohlensäure mit der Höhe des Alkoholgehaltes wächst. Will man daher ein Zerspringen der Flaschen womöglichst verhindern sowie einen Schaumwein von bestimmter Charakteristik erzielen, so soll der Zucker- und Alkoholgehalt des Weines vor dem Zuckerzusatz ermittelt werden. Für 1 l Wein rechnet man 15 g Rohrzucker (Hutzucker), um einen moussierenden Obstwein zu erhalten.

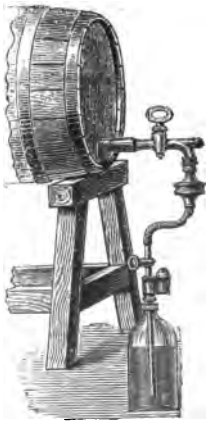


Fig. 76. Flaschenfüllvorrichtung.

Enthielte der Wein beispielsweise noch 0·3% unvergorenen Zucker, so genügt ein Zusatz von 12 g Rohrzucker, wobei ein Druck von zirka 3 Atmosphären erreicht wird. Für einen leicht moussierenden Obstwein können auch gewöhnliche, fehlerfreie Flaschen, die sogenannten Rheinweinflaschen mit $^7/_{10}$ l Inhalt, verwendet werden. Entschieden besser ist es, wenn man sich alte Champagnerflaschen oder Bierflaschen kauft, da dieselben viel widerstandsfähiger gegen den inneren Druck sind.

Die Flaschen müssen auf das sorgfältigste mittels Flaschenbürsten (Fig. 73), nie mit Bleischrot gereinigt, dann gut mit reinem Wasser ausgespült und vor der Verwendung möglichst vollkommen ausgetrocknet werden, wozu der drehbare sogenannte Flaschenigel (Fig. 74) oder ein Tropfbrett (ein Brett mit Löcher, in welche die gewaschenen Flaschen gestürzt werden) von Fr. Nechvile sehr gute Dienste leistet. Für den Mittel- und Großbetrieb verwendet man mit Vorteil Waschmaschinen, wie eine z. B. in Fig. 75 abgebildet ist.

Die Füllung der Flaschen aus dem Fasse geschieht mittels eines Flaschenschlauches oder Pipe mit Reinigungssieb, an welchem ein Schlauch angesteckt wird (Fig. 76). Damit die Arbeit noch rascher geht, kann eine Pippe mit zwei Ausflußöffnungen oder es können, wie dies im Großbetrieb der Fall ist, eigene Flaschenfüllmaschinen verwendet werden.

Digitized by Google

Wird der entsprechende Zuckerzusatz dem Wein im Fasse gegeben, so muß derselbe sofort nach Eintritt der Gärung so rasch als möglich in die Flaschen gefüllt und schnell verkorkt werden, da der Wein im Verlauf eines einzigen Tages eine merkliche Veränderung erleiden kann, ganz abgesehen davon, daß auch ein beträchtlicher Kohlensäureverlust stattfinden würde.

Bei dem Füllen der Flaschen hat man darauf zu sehen, daß zwischen Kork und Wein ein möglichst kleiner Luftraum bleibt, da man gefunden hat, daß jene Flaschen am ehesten beim Gären zerspringen, welche den größten Luftraum besitzen. Gewöhnlich beträgt der Luftraum 15 cm³. Damit die Gärung in den Flaschen nicht unterbrochen wird, dürfen dieselben anfangs nicht kühl gelagert werden. Dies ist bei jenen Flaschen, wo der Zuckerzusatz in die Flaschen erfolgte, umso notwendiger, damit die Gärung bald eingeleitet wird. Ueber 15° C. soll jedoch die Temperatur im Raume nicht sein, da, besonders bei Verwendung von gewöhnlichen Flaschen, eine größere Zahl platzen könnte. Tritt ein größerer Flaschenbruch auf, so müssen die Flaschen sofort in einen kühleren Raum gelagert werden. Einen leicht moussierenden Obstschaumwein für den Hausbedarf kann man auch ohne Zuckerzusatz erzeugen. Bei dieser Bereitungsweise müssen aber z. B. Aepfel einen größeren Zuckergehalt besitzen. Die Gärung des Apfelweines wird eingeleitet und während derselben muß der Zuckergehalt, der immer mehr und mehr verschwindet, von Zeit zu Zeit bestimmt werden. Ist der Zuckergehalt bis zu 1·5% verschwunden, so muß der Wein rasch in die bereitstehenden Flaschen gefüllt und sofort verschlossen werden, damit die bei der Nachgärung sich bildende Kohlensäure nicht entweichen kann. Eine Verkorkmaschine (Fig. 77) ermöglicht ein rasches, bequemes und exaktes Arbeiten. Es gibt auch kleine, billige Handverkorkmaschinen, die sich ganz gut für den Kleinbetrieb eignen.

Fig 77. Flaschenverkorkmaschine.

Die Korke müssen von guter Qualität sein und werden vor der Verwendung mittels heißem Wasser oder Dampf erweicht und allenfalls in Wein getaucht. Hat man gar keine Verkorkmaschine zur Verfügung, so muß man Spitzkorke verwenden, die man mit einer flachen Holzkeule in die Flaschen treibt, wobei die Flasche in der linken Hand gehalten wird, um ein Zerbrechen womöglichst zu verhindern. Damit der Kork durch den Druck der Kohlensäure nicht ausgetrieben werden kann, legt man darüber einen Verband mit Spagat oder Draht an. Um das Verkorken und Verbinden zu ersparen, kann man mit Vorteil Bierflaschen mit Patentverschluß verwenden.

(Fortsetzung folgt.)

Obstzüchter, habt acht!

Befreiet die Obstbäume von jeglichem Ungeziefer, tausendfach werden sie es Euch lohnen.

Digitized by Google

Mittheilungen des „Landes-Obstbau-Verein" für Niederösterreich.

Bericht über die Ausschußsitzung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines am 14. Juni 1905. Anwesend: Vorsitzender Vorstandstellvertreter Dr. v. Gohren, Vorstandstellvertreter H. Müller, Geschäftsleiter M. Arthold, Rechnungsführer K. Künzl, Zahlmeister Haberl, Schriftführer A. Knosl, H. Hynais, J. Löschnig, E. Schweigel. Entschuldigt: J. Trilety, F. Lechner und A. Schmid. Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Mitteilungen:

a) Vorsitzender Dr. v. Gohren berichtet betreffs der geplanten Jubiläumsfeier des Vereines anläßlich dessen fünfundzwanzigjährigen Bestandes mit August 1905. Es wird die Herausgabe der Festschrift, deren Kosten sich auf K 300 belaufen, für den 1. August d. J. und die Beilage des Mitgliederverzeichnisses beschlossen. Die Ausschußräte haben Photographie und Namenszug bis 1. Juli an den Obstbauinspektor J. Löschnig einzusenden. Bezüglich der Jubiläums-Obstbaumallee wird der Antragsteller Dr. Klotzberg um den Entwurf des Programmes ersucht.

b) Die von Löschnig beantragte ständige Obstausstellung im Vereinslokale wird im Herbste aktiviert werden.

II. Einläufe:

a) Zu dem Sommer-Obstbaukurse an der höheren Lehranstalt in Eisgrub werden die Gesuchsteller Oberlehrer Weiser, Enzersfeld, Schulleiter Večar, Hagendorf und Lehrer Thaller, Lengenfeld entsendet; hiezu werden denselben Stipendien zu je K 40 verliehen.

b) Ansuchen der niederösterreichischen Landes-Winterschule in Trautmannsdorf um Abhaltung eines zweitägigen Obstbaukurses auf Kosten des Obstbauvereines. Wird an den Landes-Ausschuß verwiesen.

c) Gartenbauverein Dornbach zeigt seine Ausstellung am 7. bis 10. September d. J. an und ersucht um Beteiligung. Es werden eine silberne und zwei bronzene Vereinsmedaillen gewidmet und der Geschäftsleiter in das Preisgericht delegiert.

d) Schulleitung Klein-Göpfritz bittet um unentgeltliche Ueberlassung einer Peronosporaspritze. Wird zum halben Preise bewilligt.

e) Löschnig berichtet über das Wirken des Obstbauvereines in Zwettl. Für dessen Obstausstellung im Herbste dieses Jahres werden eine Vermail-, eine silberne und zwei bronzene Medaillen gewidmet. Ueber Antrag des Geschäftsleiters Arthold wird die Abhaltung einer Wanderversammlung in Zwettl anläßlich der Ausstellung beschlossen.

f) Landwirtschaftlicher Bezirksverein Purgstall ersucht um jährliche Subventionierung der Vereinsbaumschule. Hierüber wird Löschnig an Ort und Stelle Erhebungen pflegen.

g) Löschnig berichtet über eine geplante Studienreise von Fachorganen und Obstproduzenten nach Oberösterreich, Tirol, Schweiz im September d. J.

h) Aufruf zur Errichtung einer Obstmosterei in Mauer-Oehling. Der Verein beteiligt sich durch Zeichnen eines Anteilscheines per K 50 und Entsendung des Vorstandstellvertreters Müller zur gründenden Versammlung.

i) Gesuch des absolvierten Wein- und Obstbauschülers G. Bauer, Grund, um Unterstützung seiner Baumschule. Demselben werden 280 m Drahtgeflecht aus der aufzulassenden Baumschule in Lassee unentgeltlich überlassen.

j) Der Landes-Ausschuß sendet das Statut für die Baumwärterkurse. Wird zur Kenntnis genommen.

III. Prämiierung von Schulgärtnern und Straßenwärtern:

Ueber Antrag des Geschäftsleiters wird die Ausschreibung von sechs Schulgärtnerprämien à K 50 für die Bezirke St. Pölten, Lilienfeld, Melk, Scheibbs, Amstetten, Krems, Horn, Waidhofen a. d. Th., Gmünd, Zwettl und Pöggstall sowie die Ausschreibung von 15 Straßenwärterprämien à K 20 beschlossen. Einreichungstermin bis 15. Juli 1905. Von der Prämiierung der Bezirkswegmeister wird für heuer Abstand genommen.

IV. Anträge:

a) Der Geschäftsleiter Direktor Arthold beantragt die Veranstaltung von Fachversammlungen in den Gemeinden. Wird angenommen und beschlossen, beim Landes-Ausschuß betreffs Gewinnung der Landes-Fachorgane zu Vorträgen einzuschreiten.

b) Der Geschäftsleiter beantragt ferner, es seien alle für den Verein bestimmten Eingaben an die Geschäftsleitung in Retz zu

Digitized by Google

senden. Wird angenommen und die diesbezügliche Verlautbarung beschlossen.

c) Obstbauinspektor Löschnig berichtet betreffs der Obstverwaltungsstelle in Krems und macht auf eine bessere Beschickung des Wiener Obstmarktes aufmerksam.

Schluß der Sitzung um 6 Uhr abends.

Schulgartenprämien. Vom niederösterreichischen Landes-Obstbauvereine gelangen sechs Prämien à K 50 in Gold und ein Diplom für verdienstvolle Schulgärtner zur Verleihung, und zwar im Jahre 1905 für Schulgärtner in den Schulbezirken: St. Pölten, Lilienfeld, Melk, Scheibbs, Amstetten, Krems, Horn, Waidhofen a. d. Th., Gmünd, Zwettl und Pöggstall.

Zur Erlangung einer solchen Prämie ist erforderlich:

1. Die zu prämiierende Schulgartenanlage muß mindestens 4 a im Ausmaß und mindestens ein Alter von vier Jahren haben; sie soll, wenn es die klimatischen Verhältnisse gestatten, vollständig sein, d. h. Baumschule, Gemüseland, Versuchsfeld, Rebschule und einen Bienenstand haben.

2. Eine genaue Planskizze des Schulgartens mit der Angabe der Bepflanzung ist dem Gesuche beizufügen.

3. Die Verwendung von Schulkindern bei der Besorgung des Schulgartens ist nach Tunlichkeit nachzuweisen.

4. Die Abgabe von herangezogenen Obstbäumen an Schulknaben bei ihrem Austritte ist zu dokumentieren.

5. Die Prämie kann an einem Schulgärtner nur jedes dritte Bewerbungsjahr verliehen werden.

Die zu prämiierende Schulgartenanlage wird vor der Prämiirung durch einen vom Landes-Obstbauvereine entsendeten Vereinsfunktionär im Einvernehmen mit dem betreffenden Bezirksschulrate besichtigt werden.

Die an den niederösterreichischen Landes-Obstbauverein zu richtenden Gesuche sind im Wege des vorgesetzten Bezirksschulrates und mit dessen Begutachtung versehen bis längstens 15. Juli d. J. an die Geschäftsleitung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Retz einzusenden.

Straßenwärterprämien. Um das Straßenwärterpersonale (Wegeinräumer) zur sorgfältigen Pflege der auf den Bezirksstraßen befindlichen Obstbaumalleen anzueifern, werden vom niederösterreichischen Landes-Obstbauvereine für das Jahr 1905 15 Preise à K 20 für solche Straßeneinräumer ausgeschrieben, welche für gute Pflege der auf ihrer Straßenstrecke befindlichen Obstbäume sich verdient gemacht haben.

Auf diese Preise haben solche Straßeneinräumer Anspruch, welche auf ihrer Straßenstrecke mindestens 200 Obstbäume einer Gattung in geschlossener Pflanzung zu betreuen haben, jedoch nur dann, wenn die Bäume auf der Straße selbst (nicht auf den anrainenden Grundstücken) gepflanzt sind und die Pflanzung mindestens drei und noch nicht länger als 15 Jahre besteht. Einräumer, welche innerhalb der letzten fünf Jahre prämiiert worden sind, können nur dann auf eine Prämiierung rechnen, wenn gut qualifizierte, noch nicht prämiierte Bewerber nicht in genügender Zahl vorhanden sind.

Die an den niederösterreichischen Landes-Obstbauverein zu richtenden Bewerbungsgesuche sind im Wege des vorgesetzten Bezirksstraßenausschusses mit dessen Begutachtung versehen, bis 15. Juli d. J. an die Geschäftsleitung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Retz einzusenden.

Obsternteaussichten in Niederösterreich. Wie in den früheren Jahren, so zog der niederösterreichische Landes-Obstbauverein auch heuer bei seinen Vertrauensmännern Erkundigungen über den Verlauf der Obstbaumblüte und die vermutlichen Ernteaussichten ein. Danach sind die Aussichten im allgemeinen gute. Die Blüte verlief bei den meisten Obstarten sehr günstig, nur die Aprikosen und Pfirsiche hatten durch einen Kälterückfall während der Blüte namhaft gelitten. Der Apfelblütenstecher verursachte heuer geringeren Schaden als sonst; eine arge Plage bilden heuer insbesondere die Blattläuse (Maucken) auf Aepfel und Pflaumen, der Mehltau auf Aepfel und die sogenannten Obstmaden, welche Schädlinge eine energische Bekämpfung erfordern.

Folgende, nach den eingelaufenen Berichten zusammengestellte Tabelle bietet eine Uebersicht über den Obstansatz in den einzelnen Landesgebieten.

Obstsorten	Viertel unter dem Wiener Walde	Viertel ober dem Wiener Walde	Viertel unter dem Manhartsberge	Viertel ober dem Manhartsberge
Aepfel	mittelgut	gut	gut	mittelgut
Birnen	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut
Kirschen	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut
Aprikosen (Marillen)	gut	gut	mittelgut	gut
Pfirsiche	gut	gut	mittelgut	gut
Zwetschen . . .	gut	gut	sehr gut	gut
Nüsse	gut	gut	gut	gut

Die Vereinsleitung spricht den Herren Berichterstattern für ihre Bemühungen an dieser Stelle den wärmsten Dank aus.

Digitized by Google

Mitteilungen des Obstbauverein für Mittelsteiermark.

Bericht der Ausschußsitzung des Obstbauvereines für Mittelsteiermark vom 22. Mai 1905. Anwesend sind die Herren: Dr. Hotter, Druckenbrodt, Klenert, Neeb, Stocker, Ritter v. Uhl und der Vereinssekretär. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 12. April 1905 wird verlesen und genehmigt.

Die Direktion der Landes-Ackerbauschule Grottenhof dankt für die überlassenen 50 Exemplare „Obstgrundbuch für Steiermark".

Der Vorsitzende berichtet, daß gemäß dem Beschlusse der XVII. Jahreshauptversammlung vom 2. Mai 1905 bei der k. k. steiermärkischen Statthalterei um Genehmigung der Namensänderung des Vereines in „Steiermärkischer Obstbauverein" angesucht wurde.

Die Moorwirtschaft in Admont dankt für die derselben vom Verein zur Herstellung einer Versuchspflanzung im Admonter Moor unentgeltlich übermittelten 50 Stück Obstbäume, ebenso die landwirtschaftliche Filiale Schladming für die ihr ebenfalls unentgeltlich übermittelten 50 Stück hochstämmigen süßen Ebereschen.

Ueber den bei der XVII. Jahreshauptversammlung beschlossenen Antrag des Herrn Hans Kratochwile von Löwenfeld „der Obstbauverein soll Schritte unternehmen, daß bei der Verpflegung der k. und k. Armee auch Obstkonserven eingeführt werden", wird beschlossen, vorläufig bei der Konservenfabrik „Styria" in Liebenau bei Graz und bei dem Konservenfabrikanten Guido Marx in Leibnitz Anfrage zu halten, ob und zu welchem Preise für gedachten Zweck geeignete Konserven erhältlich seien; ferner sind die genannten Firmen um eventuelle Einsendung von kleinen Mustern zu ersuchen.

Bezüglich des bei der XVII. Jahreshauptversammlung dem Ausschusse zur Beratung zugewiesenen Antrages des Herrn Stöckl: „Es sei die im Jahre 1901 vom Obstbauverein für Mittelsteiermark an den Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften Steiermarks abgegebene Obstverwertungsstelle, welche nun eine geringere Tätigkeit als unter dem Obstbauverein entwickle, entweder wieder zurückzunehmen oder der Verein soll selbst eine Obstverwertungsstelle errichten", wird beschlossen, an den Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften Steiermarks die Anfrage zu richten, ob der angeführte Antrag eine Berechtigung habe.

Nach eingehender Beratung des zweiten von Herrn Stöckl bei der XVII. Jahreshauptversammlung gestellten und ebenfalls dem Ausschusse zugewiesenen Antrages: „Der Verein soll dahin wirken, daß die Fäkalien der Stadt Graz nicht in die Mur geschüttet, sondern auf Kompost oder in ein anderes Dungmittel verarbeitet werden", wird beschlossen, bei der städtischen Fuhrhofverwaltung Anfrage zu halten, inwieweit dermalen die Kompostbereitung betrieben werde, worüber in der nächsten Ausschußsitzung zu berichten ist.

Zum Geschäftsführer und Kassier werden die bisherigen Funktionäre, das sind die Herren Franz Stöckl und Eugen Mihurko, und zwar ersterer zum Geschäftsführer, letzterer zum Kassier einstimmig wiedergewählt.

Ueber Anregung des Vorsitzenden und auf die Anträge der Herren Klenert und Stocker wird beschlossen, für den Herbst des heurigen Jahres eine Exkursion in die Anlagen der beiden hervorragenden bäuerlichen Obstzüchter, der Herren Pfeiffer in Wolfgruben und Stelzer in Bockenberg in Aussicht zu nehmen. Der definitive Beschluß hierüber wird in einer späteren Ausschußsitzung erfolgen.

Auf Antrag des Herrn Neeb wird beschlossen, an den hohen Landesausschuß die Anfrage zu richten, welche Verfügung derselbe in Angelegenheit der vom Obstbauverein für Mittelsteiermark unterm 3. Dezember 1902, Z. 307, an den hohen Landesausschuß hinsichtlich der Amselplage gerichteten Eingabe getroffen hat.

Obstzüchter

Achtung!

Sorgfältiges Ernten und richtiges Sortieren verdoppelt den Ertrag im Obstbau.

Digitized by Google

Bericht über den Verlauf der Obstblüte: St. Kunigund, Steiermark. Zwetschken blüten reich, Birnen mittel, Aepfel beinahe gar nicht. A. D.

Mäder, Vorarlberg. Lachende, baumbepflanzte Gefilde, strotzend in ihrer Blütenfülle traf man in ganz Vorarlberg. Besonders reich war die Birnenblüte; die Apfelblüte zeigte ihr bräutliches Kleid besonders schön am Rhein (Komigen, Neuburg, Mäder, Altach, Lustenau). Jene Bäume, die anfangs Winter mit Bordeauxbrühe (2½%) bespritzt wurden, zeigten kräftigen Blütenansatz und Feinde fand man blutwenige. Der Apfelblütenstecher, der voriges Jahr häufig war, ist an solchen Bäumen in 1 bis 3 Exemplaren gefunden worden. K.

Pottenbrunn, Niederösterreich. Begünstigt vom herrlichsten Wetter, welches heuer dem Wonnemonat alle Ehre macht, konnte sich die Obstblüte in großartiger Pracht entfalten. Konnte man schon früher, bei den verschiedenen Arbeiten an den Bäumen, den reichen Blütenknospenansatz beobachten, so kam derselbe doch erst mit dem Aufbruche der Blüten zur vollen Geltung und übertraf alle unsere Erwartungen. Abgesehen von den Kirschen, deren Blütezeit in die erste Hälfte des heuer besonders wetterwendischen April fiel, nahm die Blüte der Zwetschken, Birnen und Aepfel, welch letztere erst in den ersten Tagen des Mai zu blühen begannen, einen sehr zufriedenstellenden Verlauf. Den 11. und 12. Mai hatten wir bei 1, bezw. 2 Grad über Null Frost,*) welcher aber Gott sei Dank, ohne an unseren Kulturen Schaden anzurichten, vorüberging. Auch dürfte heuer der Prozentsatz der befruchteten Blüten ein besonders hoher sein, da dieselben infolge der anhaltend, warmen Witterung, während der ganzen Blüteperiode sehr stark von den Bienen beflogen wurde. Da wir heuer auch vom Blütenstecher nicht viel bemerken, so steht, wenn uns nicht die Ungunst der Witterung oder die verschiedenen Krankheiten und Schädlinge einen Strich durch die Rechnung machen, ein sehr gutes und reiches Obstjahr in Aussicht. W.

Pulkau, Niederösterreich. Die Obstblüte ist in unserer Gegend sehr günstig verlaufen. Alle Steinobstbäume, Beerensträucher und Birnen haben sehr reich geblüht und setzten sehr gut an. Von Birnen, die im Vorjahre überreich trugen, blühten nur einige Sorten, wie Esperens, Bergamotte weniger voll. Auch die Aepfel geben, mit Ausnahme einiger hier stark verbreiteter Wintersorten, so z. B. echter Borsdorfer (Maschanzker), Ananas-Reinette, geflammter Kardinal, Aussicht auf eine gute Ernte. Vorausgesetzt ist, daß uns die vielen Obstschädlinge: Blütenstecher, kleiner Frostspanner, graue Knospenraupe, verschiedene Arten Rüsselkäfer und Blattläuse, die alle in ganz unheimlicher Weise wirtschaften, viel Obst übrig lassen. Sommer.

*) Infolge der Unterkühlung bildet sich der Reif an bewachsenen Stellen und frisch bearbeitetem Boden bei 1 Grad ober Null. — Die Redaktion.

Fragekasten.

Dr. F. in St. Die übersandten Käfer gehören der Familie der Blattkäfer an. Bei der Gewohnheit dieser Käfer, in großer Zahl zusammen zu leben und bei der ausgeprägten Pflanzennahrung tritt zuweilen der Fraß in empfindlicher Weise auf. Das Abklopfen der Käfer in einen verkehrt untergehaltenen Schirm wird sich für Ihre Zwergbäume am besten bewähren.

J. K. & Co. Der an Ihren Stachelbeeren auftretende Schädling ist eine Schildlaus, u. zw. die sogenannte Pfirsichschildlaus. Die Bekämpfung besteht in einem Bespritzen mit einer Mischung von 1½ kg Schmierseife und 1 kg Tabakextrakt mit 100 l Wasser zur Zeit, als sich die Weibchen noch nicht festgesetzt haben (jetzt) oder im Abbürsten mit warmem Wasser im Winter.

Digitized by Google

Oesterreichische Pomologen.

Wilhelm Klenert.

Von J. Löschnig.

Herr Wilhelm Klenert, Baumschulenbesitzer in Graz, begeht heuer das 40jährige Gärtnerjubiläum. Zu Durlach in Baden im Jahre 1850 geboren, besuchte er die dortige Volksschule und das Pädagogium und trat 1865 bei der Firma Karl Maening, Handelsgärtnerei, Baumschule und Samenhandlung in Karlsruhe in die Lehre. Nachdem er 1867/1868 in der großherzoglichen Gartenbauschule in Karlsruhe einen Obstbaukurs mit Auszeichnung absolviert hatte, wurde er daselbst zum Leiter der praktischen Obstbaukurse befördert. Im Jahre 1869 / 1870 finden wir Herrn Klenert bei Herrn Generalkonsul von Lade, Villa Monrepos, Geisenheim am Rhein, im ersten und größten seinerzeitigen Formobstgarten in Deutschland beschäftigt. Herr Klenert war der erste deutsche Gärtner, welcher in dieser Obstgartenanlage, die noch jetzt zu den sehenswürdigsten Deutschlands zählt, Anstellung fand. In den Jahren 1871 bis 1873 oblag er seiner Militärpflicht und folgte noch im selben Jahre dem Rufe der steiermärkischen Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg an der Drau. Seit dieser Zeit ist Klenert unser Landsmann. Im Jahre 1875 bereiste er Ungarn um endlich in Graz den Platz zur dauernden Niederlassung zu finden. Hier wurden anfangs die zur damaligen Zeit im Aufschwung befindlichen Rosenkulturen angelegt. Dem anfänglich kleinen, 1000 Quadratklafter betragenden Pachtgrundstück wurden im Laufe der nächsten Jahre weitere Pachtgründe angegliedert, um einesteils die Rosenkulturen zu erweitern, anderenteils mit der Anlage von Obstbäumen und Obstwildlingen zu beginnen. Der strenge Winter des folgenden Jahres verhalf dieser Baumschule zu wesentlichem Aufschwung, indem ihr sogar in Deutschland guter Absatz geboten wurde. Durch die schöne und reelle Ware, sowie die Sortenechtheit derselben wurde die Produktion dieser Baumschule immer mehr gesucht und war der rasche Aufschwung derselben begründet. In der Folge wurde ein eigener Besitz angekauft sowie weitere Pachtungen vorgenommen und mit der Anlage von Beeren- und Schalenobst, Gehölzen 2c. begonnen. Im Jahre 1888 trat in der Firma eine Separation ein und ging dieselbe auf W. Klenert allein über. Im Jahre 1890 wurden die Anlagen von einem geradezu vernichtenden Hagelwetter heimgesucht, welches wohl angetan war, einen Stillstand, wenn nicht gar einen Rückgang zu bedeuten; doch wurde auch diese Katastrophe überwunden. Fünf Jahre darauf wurde die Filiale Messendorf gegründet, welche sich ebenfalls so rasch erweiterte, daß heute die ganze in Kultur befindliche Baumschule 95 Joch gleich 55 Hektar ausmacht. Den schon erwähnten Kulturen wurde später auch die Heranzucht von Alleebäumen und ganz besonders Koniferen angeschlossen. Der heimische Obstbau besitzt in Herrn Klenert einen großen Förderer und gleich

Fig. 78. Wilhelm Klenert.

Digitized by Google

tüchtigen Fachmann. Bei allen Veranstaltungen und Ausstellungen, in den Fachvereinen, überall wo es gilt den Obst- und Gartenbau zu fördern, finden wir Herrn Klenert tätig.

Wir beglückwünschen Herrn Klenert zu der schönen Feier im Namen sämtlicher Obstzüchter, indem wir wünschen, daß dieser Feier noch viele Dezennien erfolgreichen Wirkens folgen.

Der Obstmost als Volksgetränk. „Geh', Grüanbamwirt, schenk mir no a Viertl ein zum A'gwöhna!" rief der Rupf Naz, mit dem Messer an das Glas klopfend.

„Warum zum A'gwöhna?" fragte der Hanslbauer.

„Weil i neuli in der Zeitung g'les'n hab, wia schädli das Aeulkaholtrink'n für 'n Mensch'n is. Hab'n s' do sogar schon an Verein g'ründ't, wo si a jed's Mitglied verpflicht'n muaß, koan Tropf'n von an geistig'n Getränk mehr über d' Lipp'n z'bringa, sunst wird 's aus 'n Verein aussig'schmiss'n."

„A so a Verein kunnt ma g'stohl'n werd'n!" meinte der Rixinger.

„Ganz ohne is die G'schicht do net", erklärte der Rupf Naz. „I gib ja zua, daß die Herren Antiäulkaholiker — wia sa si nennen — a wengerl über's Ziel schiaß'n. Aber wer mit offene Aug'n in da Welt umanonda geht, der muaß aufrichti zuageb'n, daß in Punkto Wein-, Bier- und insb'sunders Schnapstrink'n da des Guat'n a bißl z'viel ton wird und daß in dem übermäßig'n Trink'n viele schlimme Uebel eahnare Wurz'ln hab'n. G'stehn ma aufrichti: Mia buld'n und ziag'n in uns'ra Mitt'n a furchtbar's und kostspielig's Laster auf und nehman selwa a dann und wann d'ran teil."

„Du red'st nur in aner Tur vom viel'n Trink'n", wendete der Rixinger ein, „aber vom groß'n Durscht, voraus bei der damisch'n Hitz, sagst nix".

„Mia scheint, an Durscht fehlt's bei dir überhaupt nia", entgegnete der Rupf Naz. „Uebrig'ns, Dirnegger, was sagst denn du zu dera Sach?"

„Ja mein", antwortete der Angeredete, „i kann in Rixinger net so unrecht geb'n. Mit 'n Durscht is das bei uns Deutsch'n a so a eigene Sach; mia hab'na halt amal, und ob er iatzt z'groß is oder net, das bleibt si Butt'n, da is er und g'stillt will er a sein. Und, meine liab'n Monna, trotzdem unser Durscht ziemli berühmt is, trotzdem daß boshafte Leut behaupt'n, daß ma eh dadrin schon Großartig's leist'n, trotzdem also sag i, daß ma no lang das net leist'n, was ma zu leist'n im Stand war'n."

„Unglaubli, was d' Leut für verschiedene Ansicht'n hab'n!" rief der Rupf Naz aus. „Den Antiäulkaholikern wird viel z'viel, in Dirnegger wieder viel z'weng trunk'n."

„Und da hab i a vollständi Recht! Oder willst eppa leugna, daß net d' Minderzahl, sondern d' Mehrzahl von der Bevölkerung Durscht leid't, weil's koa billig's, dabei guat's und g'sund's Getränk zur Verfügung hab'n? Wein und Bier is ja für die weniger wohlhabend'n Klass'n heutzutag fast unerschwingli — der Schnaps kimmt für an urndlich'n Mensch'n überhaupt net in Betracht — bleibt also nur 's Wasser. Und mit 'n Wasser, da kann ma red'n und schreib'n, was man will, wird si der Arbeitsmann in alle Ewigkeit nia net z'fried'n geb'n. Freili, die Herr'n, die was uma achti oder neuni in's Amt oder auf's Büro gengan und durt eahnare paar Stündaln a'sitz'n, für de mag ja 's Wasser taug'n; immer amal werd'n s' aber a an Gusta auf an guat'n Tropf'n Wein oder a Glasl frisch Bier kriag'n. Hab a nix dageg'n. Aber der Bauer, der Handwerksmann, der Arbeiter, die was si von aller Gottes Fruah bis in die sinkende Nacht schwer plag'n und orackern müass'n, die werd'n nia mit 'n Wasser allani z'fried'n sein, da können die Herr'n Antiäulkaholiker, oder wia s' hoaß'n, mach'n was sie wollen. Gebt 's ma Recht oder net?"

Alle — auch der Rupf Naz — stimmten zu.

„Und desweg'n müassen ma unsern Herrgott tauf'ndmal ‚Vergelt's Gott' sag'n", fuhr der Dirnegger fort, „daß er uns im Obstmost a Getränk geb'n hat, daß alle Anforderungen, die was ma an a wahrhaft's Volksgetränk stell'n kann, erfüllt, nämli z' aller erscht Billigkeit, dann Wohlg'schmack und Zuaträglichkeit für'n G'sund. Das all's trifft beim Obstmost zua. Was für a Freud hat ma nur, wann ma a Glasl von sein Most am Tisch bringt, den ma von sein eigen' Obst preßt, gekeltert und im Keller behand'lt hat! Wia ma an Schluck davon macht, g'niaßt ma net bloß das Getränk allani, sondern all die guat'n Tag: den schön Frühling, an dem d' Bam in's Treib'n ang'fangt hab'n, bis in eahna Blüt'npracht dag'standen san; den haß'n Summer, der die Frucht zeitigt hat; den

Digitized by Google

reich'n Herbst, in dem ma 's Obst unterm Jub'l der Kinder eing'heimst hat. Das all's gnaßt er in an Augenblick wieder mit. Sollt'n solchene G'fühl net a bild'nd und vered'lnd auf 'n Mensch'n wirk'n? — Vor Kurz'n bin i amal wieder zu an weitschichtig'n Vettern von mir kemma, dem 's in die achtz'ger Jahr schon miserabel schlecht gang'n is. Glei am erscht'n Blick hab i kennt, daß si in der Wirtschaft 's Blatt'l zum Bessern g'wend't hat. Er wart ma mit an Glasl guaten Most auf, fangt dann von an Obstgarten zum Erzähl'n an, der eahm vor a zirka zehn Jahr'n durch Erbschaft zuag'falln is und an dem er sein' größte Freud hätt'. Im nächst'n Jahr, sagt er, denkat er 'n no zu vergrößern, sagt er. Früher hätt' er nix als Schuld'n g'habt, sagt er, und iatzt war sogar schon a klan's Kapital in der Kassa, sagt er. In's Wirtshaus kemmat er freili selt'n, sagt er, er hätt' ja iatzt sein Most, den trinkt er dahoam und bei seiner Familie, sagt er, er hätt' denselb'n bei der Hand, wann er Durscht hat und versamt ka Zeit dabei, sagt er —"

„Kehrumd'hand a anders Bild", fuhr der Rupf Naz fort, als der Dirnegger schwieg. „Wia so mancher verbringt sei ganze freie Zeit im Wirtshaus und versauft sein ganz'n Verdienst, währenddem 's Wei' dahoam oft net waß, wo s' an Kreuzer Geld hernehma soll, damit s' für sie und d' Kinder nur die allernotwendigst'n Leb'nsmitt'l hernehma soll. Sagt s' dann a Wort, wann der Mann spat in der Nacht alser b'soffene hoamkimmt, so kriagt s' als Draufgab no Prüg'l".

„Grad a so hat's mei Vetter, von dem i eng erscht erzählt hab, a gmacht", schloß der Dirnegger. „Durch'n Most is er dann kuriert word'n. D'rum kann ma in Obstmost in wirtschaftlicher, häuslicher und sittlicher Hinsicht als Getränk net gmua empfehl'n und mir Obstzüchter müass'n 's als ane unserer erscht'n Aufgab'n betracht'n, den Obstmost als Haustrunk, als Volksgetränk allg'mein einz'führn; und vielleicht erreich'n ma das Ziel, was sich die Herr'n Antialkaholiker g'steckt hab'n, eh'nder als wia die mit eahn Wasserpritsch'ln."

Josef Buritz, Trandorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders.

Ein Teil der im abgelaufenen Monate nicht zu Ende geführten Arbeiten ist jetzt nachzuholen. Besonders bei den im Frühjahr gepflanzten Bäumen ist für ein kräftig einsetzendes Wachstum zu sorgen, denn je mehr Triebe und Blätter der junge Baum entwickelt, umso besser werden sich die Wurzeln ausbilden. Bei anhaltend trockener Witterung gebe man einem jeden frisch gepflanzten Baum zwei bis drei Gießkannen Wasser auf die Baumscheibe und bedecke letztere gleich darauf mit gut verrottetem Dünger, welcher bewirkt, daß die Feuchtigkeit im Boden zurückgehalten wird und daß dem wachsenden Baume mit jedem Regen Dungstoffe zugeführt werden.

Alle Baumbänder sehe man jetzt nach, ob sie noch fest und widerstandsfähig sind oder nicht etwa einschneiden.

Sollten die Baumpfähle in die jungen Baumkronen hineinreichen, so muß man erstere entweder tiefer hineinschlagen oder aber oben etwas absägen und wieder an den Rändern mit dem Messer glätten.

Bäume mit reichem Fruchtbehange sind zu stützen, damit die Aeste nicht zu Boden hängen und abbrechen können.

Bei umgepfropften Bäumen hefte man die edlen Triebe an die angebundenen Stäbchen an und halte die sich bildenden wilden Triebe durch mehrmaliges Entspitzen zurück, entferne auch die üppigsten davon ganz.

In der Baumschule wird das Heften der Edeltriebe und Entfernen der wilden Triebe fortgesetzt. An den Wildlingen wird die Veredlungsstelle Mitte des Monats von Nebentrieben befreit und kann mit dem Okulieren auf das schlafende Auge begonnen werden.

Das Abschneiden der Zapfen kann jetzt seinen Anfang nehmen. Durch wiederholtes Lockern des Bodens in der Baumschule wird das Wachstum der edlen Triebe schnell fortschreiten, sodaß wir bis Ende des Monats schon meterlange einjährige Veredlungen haben.

Die Ernte des frühen Obstes nimmt seinen Anfang. Möge ein reiches Erträgnis den Obstzüchter entschädigen für seine viele Mühe!

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule **W. Klenert, Graz**

Inhaber: **Wilhelm Klenert,** vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggen- - - - berg bei Graz - - -

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schäl- - - - maschinen, Obst-Waschmaschinen etc. - - - -

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

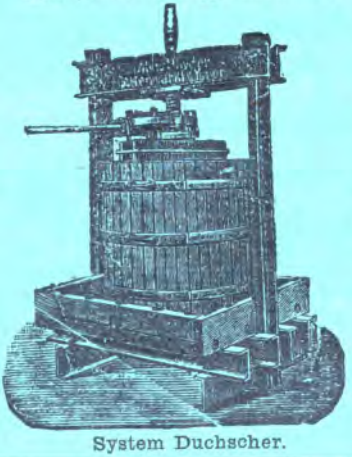
Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! Leichtester Gang!

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher ꝛc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineklauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Ziergehölze, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN

für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN 1½, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und o o o o o o Herbstanpflanzung o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-. Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA“**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Festnummer zum 25jährigen Jubiläum des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich.

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Drum ist der Oesterreicher froh und frank,
Trägt seinen Fehl, trägt offen seine Freuden,
Beneidet nicht, lasst lieber sich beneiden!
Und was er tut ist frohen Muts getan.

(Aus „König Ottokars Glück und Ende" von Grillparzer.)

Mitteilungen. Durch die Herausgabe dieser Nummer des „Obstzüchters" als Festnummer erscheinen die fachlichen Artikeln etwas zurückgedrängt. Die Schriftleitung bittet die geehrten Leser, welche nicht Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich sind, um einige Nachsicht. Die Beigabe von farbigen Tafeln mußte an der Kostenfrage scheitern.

Landwirte und Obstzüchter! Tretet ohne Ausnahme dem niederösterreichischen Landes-Obstbauvereine als Mitglied bei und werbet im Interesse der guten Sache überall Mitglieder für denselben. Der Verein verfolgt ja die Aufgabe, den einträglichen Obstbau zum Gemeingute aller zu machen, er belehrt, unterstützt und vertritt die Interessen des Obstbaues nach jeder Richtung hin in uneigennütziger Weise. Je stärker der Verein, desto größer ist sein Einfluß und seine Macht! Der jährliche Mitgliedsbeitrag von **K 2·—** ist an den niederösterreichischen Landes-Obstbauverein in Wien zu senden.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Klinkopf** in **Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Feinsten Blütenhonig

verbürgt echt und rein, versendet aus eigener Bienenwirtschaft per Kilogramm in Glas zu K 2·40 oder die 5 Kilogramm-Postdose franko zu K 10·—, **Adolf Waschnak,** k. u. k. Forstwart in Ysper, Niederösterreich.

Ein Haus

mit Terrasse und schönen Spalieranlagen, als Winter- und Sommerwohnung zu benützen, 15 Minuten von Krems entfernt, ist unter günstigen Zahlungsbedingungen zu verkaufen. Anfragen in der Schriftleitung des „Obstzüchters".

Neueste Handspritze

gesetzlich geschützt.

Vom **„Obstzüchter"** und anderen **Fachblättern** für kleine Obstanlagen, Reben am Haus, Gärten etc. bestens empfohlen

Sehr vorteilhafte Konstruktion!

Vielseitig verwendbar!

Preis K 10, mit Stange K 12.60.

K. Eug. Bösch, Lustenau (Vorarlberg).

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen. Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Obstbäume

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Digitized by Google

Als preiswerteste Einmachegläser empfehlen viele Obstbauschulen meine Gläser in der mittleren Form II b mit vorstehendem Hals und der weiten Form III a mit ebener Randfläche.

Letztere Form ist jetzt konisch, also auch als Fleischglas verwendbar und in Apparate einstellbar, der neue Deckel mit Doppelsteg und einfacher Riefe sehr schön.

Eduard Wolff, Habelschwerdt, Preuss.-Schlesien.

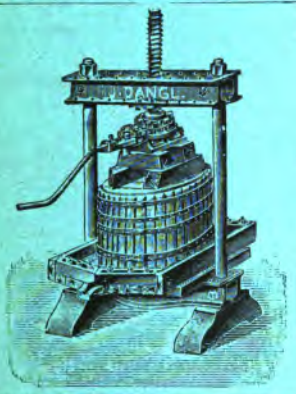
Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld
bei Krems, Niederösterr.

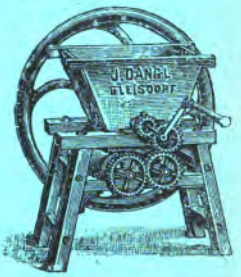
Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule
in Ort,
Innkreis, Oberösterreich
offeriert große Vorräte in
- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen
in schönster Qualität zu billigsten Preisen.
Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik
Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders
die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner
„Gleisdorfer" Obstmühlen
leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.



Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte
in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m prämiiert.

Digitized by Google

Die **Obstbaumschule**
des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

✲ Rebschule Bachernhof ✲

Dr. K. Tausch

Rosswein, Post Kötsch, Steiermark.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin“

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Hochprima Wagenfette

Maschinenöle, Huffette, Carbolineum, Kienteer, Dachpappeteer, Dachpappe.

Räuchermaterial

Pechkrammeln mit Teer- und Moorerde gemischt, das beste Räuchermaterial für Maifröste. Baumwachs, Eisenlack, Holzkohlenstaub, Moorerde sowie alle Harz- und Teerprodukte

Fabrik **Theodor Graf** in **Suchenthal** an der Franz Josefs-Bahn.

Preiskurante sofort.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof“

des

✲ Arthur Schmid ✲

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei **Graz.**

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. --- Preisverzeichnis kostenlos.

Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. August 1905. Nummer 8.

Festgruß.

Ein Bäumchen war's, ein schwaches Reis,
Das man vor langen Jahren
Vertraut der Erde Schoß mit Fleiß,
Und edle Gärtner waren
Am Werk voll reger Lust
Und edlen Tuns bewußt.

Des Vaterlandes Wohlergeh'n
In ihren Herzen glühte,
Aus ihrem Schößling sollt' ersteh'n
Ein Baum in duft'ger Blüte,
In schaffend schöner Pracht,
Mit reifer Früchte Tracht.

Und schwellend steigt empor der Saft
Im Wärmestrahl der Sonne,
Er sprengt der Knospen Fesselhaft
Und — zu der Gärtner Wonne —
Schießt schlank der Stamm empor,
Treibt Blüt' um Blüt' hervor.

Und mancher frohe Vogel sucht
Den Baum zu seinem Neste,
Und bald lacht auch die gold'ge Frucht
Im grünen Laub der Aeste,
Und jedem müden Gast
Gewährt er kühle Rast.

Und Jahr um Jahr quillt frische Kraft
Empor in seine Krone,
Und jeder neue Sommer schafft
Die reife Frucht zum Lohne;
Es beugt zu Boden fast
Den Baum die süße Last.

Schon reichen seine Aeste weit
Ins Land und spenden Segen;
Denn sicher wurzelnd, trotzt der Zeit
Der Baum, und Blitz und Regen
Legt nur das dürre Laub
Hinunter in den Staub.

Doch an des Baumes kräft'gem Mark
Bricht sich der Sturm vergebens,
Gesund im Kern, im Holze stark,
Im vollen Trieb des Lebens
Trotzt jeglicher Gefahr
Der Baum schon manches Jahr.

Die eh'mals künftigem Geschlecht
Gepflanzt ihn edler Weise,
Einst kräft'ge Männer, deutsch und echt,
Steh'n heut' vor ihm als Greise
Doch, edlen Tuns bewußt,
Hebt stolz sich ihre Brust.

Sie seh'n ihr Schaffen reich belohnt,
So weit des Landes Gauen
Das rüst'ge, deutsche Volk bewohnt,
Mit innigem Vertrauen
Lohnt sie der Bauern Stand,
Den eint ein festes Band.

Mit jenen Männern sonder Rast,
Die, rastend allerwegen,
Sich mit der Sorge gern befaßt,
Daß in dem Obstbau Segen
Ersteh' dem Vaterland
Durch fleißiger Bauern Hand.

Drum mög' dem Baum auch weiterhin
Der Höchste Segen spenden
Und seinen Pflegern fürderhin
Geb' er mit güt'gen Händen,
Was Herz und Sinn erlabt,
Vorall dem greisen Abt,

Der huldvoll und mit kund'ger Hand
Des Baumes Wachstum lenkte,
Bis dieser reich dem ganzen Land
Die reifen Früchte schenkte.
Gedeih' drum prächtig fort,
Des Landesobstbau's Hort!

Digitized by Google

Bericht über die Tätigkeit des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines von 1880—1905.

Erstattet vom Geschäftsleiter M. Arthold.

Um das Wohl des Vaterlandes besorgte Männer waren es, welche, von der Erkenntnis durchdrungen, daß der rationell betriebene Obstbau eine reiche Quelle des Wohlstandes für das Land werden kann, im Jahre 1880 die Gründung eines niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Angriff nahmen. Die Herren Abt A. Karl, Philipp Ludwig, Hugo Nechansky, G. A. Künstler u. a. erließen im Februar 1880 einen Aufruf, in welchem sie auf die Bedeutung eines rationellen Obstbaues und der Gründung eines Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich hinwiesen. Da diese Anregung im ganzen Lande beifällig begrüßt wurde, veranlaßten die Genannten schon am 23. Februar 1880 im Saale der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien eine Versammlung von Fachgenossen zur Beratung des Statutenentwurfes. Gleichzeitig wurde die Wahl der provisorischen Vereinsleitung vorgenommen, und zwar wurden gewählt:

Zum Vorstand: Hochw. Abt A. Karl, Vizepräsident der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien.

Zu Vorstand-Stellvertretern: Philipp Ludwig, Vorstand der II. Sektion der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien und Hugo Nechansky, Forstmeister in Weitra.

Zu Ausschußräten: Friedrich Gerold, Realitätenbesitzer in Wien; Artur Freiherr von Hohenbruck, k. k. Sektionsrat im Ackerbauministerium in Wien; Julius Jablanczy, Landes-Obstbau-Wanderlehrer; Z. St. Lecher, Gemeinderat der k. k. Haupt- und Residenzstadt Wien; Dr. Mitscha Ritter von Maerheim, Gutsbesitzer; A. C. Rosenthal, Verwaltungsrat der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien; Dr. Rudolf Stoll, Lehrer an der k. k. önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg; Josef Trilety, k. k. Rechnungsrat im Ackerbauministerium.

Als Vertreter des V. U. W. W.: Prof. Dr. Josef Arenstein, Realitätenbesitzer in Stuppach; Karl Prettendorfer, Vorstand des landwirtschaftlichen Bezirksvereines in Neunkirchen; des V. O. W. W.: Karl Kopf, Direktor der Ackerbauschule in Edthof; Wilhelm Schleicher, Vorstand des land- und forstwirtschaftlichen Vereines in Gresten; des V. U. M. B.; Karl Stoll, Oberlehrer in Retz; Josef Thomas, Landesausschuß; des V. O. M. B.: Ferdinand Böniſch, Gutsverwalter in Schwarzenau; Richard Freiherr von Suttner, Gutsbesitzer in Horn.

Zum Geschäftsleiter des Vereines: Gustav Künstler, Marktkommissär in Wien.

Die also zusammengestellte provisorische Vereinsleitung unternahm sofort die nötigen Schritte zur Aktivierung des Vereines und legte den Statutenentwurf der hohen k. k. Statthalterei in Wien zur Genehmigung vor. Mit Erlaß vom 17. Juli 1880, Z. 26.144, wurde der Bestand des Vereines bescheinigt.

Zur Erreichung seines Zweckes, der Förderung des heimischen Obstbaues, stellte sich der Verein folgende Aufgaben:

1. Förderung der Kenntnis eines zweckentsprechenden Obstbaubetriebes;
   a) durch Abhaltung von Obstbaukursen für Lehrer, Obstzüchter und Landwirte;
   b) durch Heranbildung und Entsendung von Baumwärtern;
   c) durch Anstrebung des Obstbauunterrichtes in den Volks- und landwirtschaftlichen Fortbildungsschulen.
2. Förderung der Obstkunde durch Verbreitung der richtigen Namen der Sorten.
3. Abhaltung von Wanderversammlungen und Ausstellungen.

Digitized by Google

4. Anstrebung der notwendigen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen, sowie einer strengen Durchführung der bestehenden diesbezüglichen Gesetze zur Hebung und zum Schutze des Obstbaues.

5. Anregung zur Errichtung von Obstmustergärten in den Vierteln des Landes behufs Prüfung der Obstsorten auf ihren Wert für die allgemeine Verbreitung, ferner zur Anlage von Obstbaumschulen und Volksschulgärten, zur Bepflanzung der Straßen und Wege mit Obstbäumen, zur Einführung der Mostobstbaumzucht in den dazu geeigneten Lagen, der Formobst- und Tafeltraubenzucht in den Hausgärten, sowie der Beerenobstkultur.

6. Förderung einer zweckmäßigen Obstverwertung durch Aufstellung von Mustereinrichtungen (Obstdörren, Pressen 2c.).

7. Abgabe von Obstbäumen an Vereinsmitglieder und Körperschaften um den Selbstkostenpreis, dann bei Begründung um ermäßigte Preise.

8. Verbreitung wertvoller Obstsorten durch unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an seine Mitglieder und, soweit der Vorrat reicht, auch an andere Obstzüchter des Landes.

9. Erhebungen über den Zustand des Obstbaues und den verbreitetsten Obstsorten, sowie jährliche statistische Zusammenstellungen über die Blüte und Ernte des Obstes, und endlich

10. Belehrung durch die Herausgabe des Vereinsorgans und populärer Schriften über Obstbau.

Die angeführten Leitsätze waren die wesentlichsten Bedingungen des Vereinsstatuts.

Die provisorische Vereinsleitung betrachtete es als ihre erste Aufgabe, für eine rege Beteiligung an dem Vereine zu wirken. Am 19. April 1881 erfolgte die Konstituierung des Vereines. Der Vereinsausschuß wurde definitiv gewählt. Die Mitgliederzahl betrug 170. Auf die Bitte der Vereinsleitung langte am 31. August 1881 das höchste Handschreiben Seiner kaiserlichen Hoheit des durchlauchtigsten Herrn Erzherzogs Karl Ludwig herab, womit derselbe das Protektorat des Vereines gnädig anzunehmen geruhte.

Der junge Verein veranstaltete alsbald eine rührige Tätigkeit, die allseits Beachtung und Anerkennung fand. Schon im Jahre 1881 wurden zwei Obstbaukurse in Gresten und Horn sowie mehrere praktische Demonstrationen im Baumpflanzen, Baumschnitt und Baumpflege mit zusammen 146 Teilnehmern veranstaltet. Im Frühjahre des genannten Jahres gelangten schon 3000 Edelreiser und 900 Beerenobstpflanzen bewährter Sorten an Vereinsmitglieder, Schulgärten und Kursteilnehmer unentgeltlich zur Verteilung. Da die Erhebungen über den Verlauf der Obstbaumblüte günstige Resultate ergaben, veranlaßte die Vereinsleitung die Veranstaltung einer Landes-Obstausstellung in Wien, welche in Verbindung mit der Herbstausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in den Blumensälen in der Zeit vom 29. September bis 3. Oktober d. J. stattfand. Der Verein wollte dadurch eine Uebersicht der im Lande verbreitetsten Sorten geben und die Erzeugnisse des Landes den Konsumenten vorführen. Diese Ausstellung war trotz mannigfaltiger Hindernisse gut beschickt und gab dem Vereine wertvolle Anregungen zu seiner Tätigkeit. Gelegentlich des gleichzeitig tagenden österreichischen Pomologen-Kongresses machte der Verein die Sortenwahl für Niederösterreich zum Gegenstand einer regen Diskussion. Hiedurch wurde eine Auswahl von je 15 Aepfel- und Birnensorten getroffen, welche zur allgemeinen Pflanzung empfohlen wurden. Um diese Sorten möglichst rasch bekannt zu machen, erließ der Verein eine Flugschrift, welche in mehreren tausend Exemplaren zur Verbreitung gelangte. Am 2. Oktober 1881 fand in Neunkirchen die erste Wanderversammlung des Vereines, welche sich eines sehr

Digitized by Google

großen Zuspruches erfreute und in welcher Herr Wanderlehrer J. Jablanczy einen Vortrag über Obstbaumzucht hielt, statt. In dem Herrn Wanderlehrer Jul. von Jablanczy fand der junge Verein eine kräftige Stütze. Derselbe hielt zahlreiche Vorträge für den Verein ab und wirkte eifrigst für dessen Verbreitung. Um die Pflege der Obstbaumalleen zu fördern, schuf der Verein für verdienstvolle Straßenwärter Prämien, von welchen eine bereits im Jahre 1881 zur Verteilung gelangte. Um einen möglichst innigen Kontakt zwischen den Vereinsmitgliedern herzustellen, denselben über die Tätigkeit des Vereines zu berichten und Belehrung zu vermitteln, erwarb der Verein das vom Professor Dr. Stoll herausgegebene Fachblatt „Der praktische Obstzüchter" als Vereinsorgan, welches an die Mitglieder unentgeltlich versendet wurde.

Im Jahre 1882 wurden bereits 6000 Edelreiser angesprochen und 5500 Beerenobstpflanzen verteilt. Die Abhaltung von Obstbaukursen, Wanderversammlungen und die Ausschreibung von Straßenwärterprämien wurden fortgesetzt. Die Mitgliederzahl betrug im Jahre 1882 bereits 480. Die Tätigkeit des Vereines fand immer mehr Beachtung und das hohe k. k. Ackerbauministerium, sowie der hohe Landesausschuß verlangten wiederholt Gutachten und Vorschläge vom Vereine. Um die Bepflanzung der Straßen mit Obstbäumen zu fördern, wandte sich der Verein mit geeigneten Vorschlägen und einer Denkschrift an die Staats- und Landesbehörden. Diese Denkschrift wurde an alle Bezirksstraßenausschüsse und Gemeinden des Landes verteilt. Auch die Schulgartenfrage wurde im Verein aufgerollt und über diesen Gegenstand erstattete Herr k. k. Bezirksschulinspektor Wagenhütter aus Horn ein eingehendes Referat, welches mit entsprechenden Vorschlägen zur Errichtung von Schulgärten dem niederösterreichischen Landesschulrate, dem niederösterreichischen Landesausschusse und dem k. k. Ackerbauministerium zur Kenntnis gebracht wurde.

Im Jahre 1883 beteiligte sich der Verein mit sehr schönen Erfolgen an der temporären Obstkollektivausstellung des österreichischen Pomologenvereines in Triest. Um den Mostobstbau in den hiefür geeigneten Gegenden möglichst zu verbreiten, wurde dieser Gegenstand gelegentlich der Wanderversammlungen und im Verein eingehend erörtert. Zur Prüfung und Feststellung der geeignetsten Sorten wurde ein eigenes Komitee eingesetzt, welches mit bewährten ausländischen Sorten Versuche anstellte. In besonders verdienstvoller Weise war der bekannte Pomologe W. Schleicher in Gresten in dieser Richtung tätig. Das vortreffliche Vereinsorgan „Der praktische Obstzüchter" ging im Jahre 1884 in das Eigentum des Vereines über und Ausschußrat J. Schleicher übernahm die Redaktion desselben.

Im Jahre 1884 übernahm Herr k. k. Rechnungsdirektor J. Trilety an Stelle des Herrn Gustav Künstler die Geschäftsleitung des Vereines. Im genannten Jahre faßte der Verein den Beschluß, zur Förderung des Schulgartenwesens an den Volksschulen Schulgärtnerprämien auszuschreiben und an würdige Bewerber zu verleihen. Gleichzeitig nahm die Vereinsleitung darauf Bedacht, die Errichtung mustergiltiger Schulgärten durch die Widmung von Wildlingen und Obstpflanzen zu fördern. So gelangten im Frühjahr 1886 bereits 12.200 Wildlinge, 200 Zwergbäume und 640 Beerensträucher zum halben Preise und viele Edelreiser unentgeltlich zur Abgabe. Die Schaffung von Obstanlagen, insbesondere die Anpflanzung von Obstbäumen an Straßen machte bedeutende Fortschritte. Die Vorschläge des Landes-Obstbauvereines betreffs einheitlicher und systematischer Bepflanzung der Straßen wurden vom niederösterreichischen Landesausschusse voll gewürdigt und es bewilligte der niederösterreichische Landtag in Anerkennung dessen zur Förderung der Straßenbepflanzung im Jahre 1886 eine namhafte Subvention von K 1600. Bei der gelegentlich der Regionalausstellung in Mistelbach abgehaltenen Wanderversammlung wurde eine

Digitized by Google

Resolution beschlossen des Inhaltes, es seien höherenortes geeignete Schritte zu unternehmen, damit zur Durchführung des § 56 des Schulgesetzes entsprechende Bestimmungen über die Schulgärten und deren Benützung als Unterrichtsmittel erlassen werden. Zur Förderung des Mostobstbaues schrieb der Verein im Jahre 1887 vier Preise für bäuerliche Grundbesitzer aus. Herr Schleicher richtete in Weierhof bei Gresten eine Versuchsanstalt für Mostobst ein und pflanzte daselbst die verschiedensten Mostobstsorten in je zwei Bäumen aus.

Im Jahre 1888 trat der Landes-Obstbauverein in den Verband der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft ein, wodurch seine Selbständigkeit in keiner Weise beeinträchtigt wurde. Die für 1888 in Aussicht genommene Landes-Obstausstellung unterblieb infolge der vom k. k. Pomologenvereine veranstalteten Reichs-Obstausstellung, bei welcher der Landes-Obstbauverein in würdiger Weise vertreten war.

Bei der im Jahre 1890 stattgefundenen land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung in Wien war der Verein in hervorragendem Maße beteiligt, indem er temporäre Obstausstellungen veranstaltete. Besonders erfolgreich war die große Herbstobstausstellung vom 5. bis 15. Oktober 1890. Anläßlich derselben wurde eine Versammlung österreichischer Obstzüchter abgehalten, aus welcher verschiedene richtunggebende Beschlüsse hervorgingen. Herr A. Rosenthal regte hiebei an, über die in Niederösterreich verbreiteten Obstsorten und deren Gedeihen Erhebungen zu pflegen. Das Vereinsorgan „Der praktische Obstzüchter" wurde im Jahre 1890 aufgelassen und an dessen Stelle „Der Fruchtgarten", redigiert von Chr. Ilsemann, königl. Obergärtner in Altenburg, für die Vereinsmitglieder bezogen. Die Bestrebungen des Landes-Obstbauvereines hinsichtlich der Schulgärten brachten insoferne einen neuen Erfolg, als durch das Landesgesetz vom 25. Februar 1890 jede Schulgemeinde zur Errichtung und Erhaltung eines Schulgartens verpflichtet wurde. Der Landes-Obstbauverein richtete sonach ein ausführliches Referat an den niederösterreichischen Landesschulrat mit der Bitte um Erlassung einer Instruktion über Einrichtung und Pflege der Schulgärten Niederösterreichs.

Im Jahre 1891 veranlaßte der Landes-Obstbauverein mehrere lokale Obstausstellungen an verschiedenen Orten und vom 18. bis 20. Dezember eine Weihnachtsausstellung für feines Tafel- und Marktobst, Obstdessertweine und Konserven in Wien.

Im Jahre 1892 langte die vom Landes-Obstbauverein angeregte Instruktion zur Errichtung und Pflege der Schulgärten herab, zu welcher die Vorschläge des Vereines als Grundlage dienten. Im Jahre 1892 wurde das illustrierte Fachblatt „Der Fruchtgarten" der hohen Kosten halber aufgegeben und infolge Vereinbarung mit der Administration der „Weinlaube" der „Obstgarten" als Vereinsorgan eingeführt.

Im Jahre 1893 beschloß der Verein die Kreiierung von Stipendien zur Ausbildung von Obstbaumwärtern, welche zur Abhaltung von Kursen und zu Unterweisungen in verschiedenen Landesteilen verwendet werden sollen. Die vom Herrn Ausschußrat A. C. Rosenthal gesammelten Daten ließ der Verein unter dem Titel „Pomologisches Handbuch für Niederösterreich" in den Druck legen. Der durchlauchtigste Vereinsprotektor, Seine k. u. k. Hoheit Erzherzog Karl Ludwig, nahm die Widmung des Fachwerkes huldvollst an.

Im Jahre 1894 war der Landes-Obstbauverein viel mit den Arbeiten der Beschickung der internationalen Obstausstellung in Petersburg in Anspruch genommen. Bei derselben wurden der niederösterreichischen Kollektivausstellung 16 wertvolle Preise zuerkannt. Herr Ausschußrat H. Müller, welcher den Landes-Obstbauverein

Digitized by Google

bei der Ausstellung vertrat, erstattete in einer Monatsversammlung einen ausführlichen Bericht über seine gesammelten Wahrnehmungen.

Um den Obstbaummangel im Marchfeld abzuschaffen, wurde im Jahre 1895 die Errichtung einer Obstbaumschule in Lassee beschlossen, zu welchem Zwecke ein 2½ Joch großes Grundstück in Pacht genommen wurde. Die Bepflanzung der Reichs- und Bezirksstraßen sowie der Entwässerungsgräben mit Obstbäumen fand durch den Obstbauverein die weitgehendste Förderung. Die bei den Erhebungen betreffs der Straßenpflanzungen gesammelten Erfahrungen und Wahrnehmungen legte der Verein in einer Broschüre „Die Obstpflanzungen auf den Straßen in Niederösterreich" nieder, welche Broschüre den Vereinsmitgliedern und im Wege der Statthalterei und des Landesausschusses allen Straßenverwaltungs- und Aufsichtsorganen übermittelt wurde. Diese, von Herrn Geschäftsleiter J. Trilety herausgegeben, fand großen Beifall und wurde auch von den Behörden anderer Länder vielfach begehrt, so daß das k. k. Ackerbauministerium eine Neuauflage herstellen ließ.

Im Jahre 1896 wurden zur Feier des Regierungsjubiläums Seiner Majestät des Kaisers pro 1898 zehn Prämien à K 100 „Staatsprämien" in Gold für verdiente Bezirkswegmeister ausgeschrieben. Im Jahre 1896 ließ der Verein neuerdings zwei Obstbaumwärter, G. Feiertag aus Röhrenbach und J. Brauneis aus Kalladorf, an der Obst- und Gartenbauschule in Bautzen ausbilden. Behufs Errichtung einer neuen Obstbaumschule trat die Vereinsleitung mit der k. k. Strafanstaltsdirektion in Göllersdorf in Verhandlung.

Im Jahre 1897 ließ der Verein abermals zwei Baumwärter, J. Stich aus Hintersdorf und J. Vogl aus Hankenfels, zu Vereinszwecken ausbilden. Mit Genehmigung des niederösterreichischen Landesschulrates pflog der Verein eingehende Erhebungen über den Stand der Schulgärten in Niederösterreich. Das gesammelte Material verarbeitete Herr Ausschußrat Suschnik zu einem instruktiven Berichte über den Stand der Schulgärten sowie über die wichtigsten Obstbauverhältnisse in Niederösterreich, welcher in Druck gelegt und dem hohen Landesschulrate zur Verteilung an sämtliche Bezirks- und Ortsschulbehörden und Schulleitungen vorgelegt wurde. Das Auftreten der Blutlaus bestimmte die Vereinsleitung, an das k. k. Ackerbauministerium mit der Anregung zur Verbreitung einer entsprechenden Belehrung und zur Bekämpfung heranzutreten.

Im Jahre 1899 trat eine wesentliche Vermehrung der Obstbaukurse ein, indem solche nunmehr an Landesfachanstalten abgehalten werden. Am 5. Juni 1900 veranstaltete der niederösterreichische Landes-Obstbauverein eine Versammlung niederösterreichischer Schulgärtner in Wien, welche sehr zahlreich besucht war und welcher Vertreter des hohen k. k. Ackerbauministeriums und des hohen niederösterreichischen Landesausschusses beiwohnten. Hiebei erstattete Herr kaiserlicher Rat Wagenhüter und Oberlehrer Bavloy wichtige Referate behufs Förderung des Schulgartenwesens. Die gefaßten Beschlüsse brachte die Vereinsleitung der hohen Behörde zur Kenntnis. Es wurde insbesondere der hohe Landesausschuß gebeten, zur Unterstützung der Schulgärten und Errichtung der Musterschulgärten ausreichende Geldmittel zur Verfügung zu stellen.

Im Jahre 1900 beteiligte sich der Verein an der Beschickung der großen temporären Obstausstellung in Paris. Die Obstkollektion des Vereins, deren Aufstellung in Paris Herr Vizepräsident Müller leitete, erhielt einen ersten Preis zuerkannt.

Ueber Veranlassung des Landes-Obstbauvereines bearbeitete Herr J. Löschnig in Krems eine praktische, mit zahlreichen Abbildungen versehene Anleitung zur rationellen Obstkultur.

Digitized by Google

Die Bemühungen des Landes-Obstbauvereines um das Schulgartenwesen in Niederösterreich haben zu einem entscheidenden Erfolg geführt. Nachdem die am Schulgärtnertage in Wien am 5. Juni 1900 gefaßten Beschlüsse den hohen Behörden unterbreitet wurden, traf der n.-ö. Landes-Schulrat Verfügungen, die den Intentionen des Landes-Obstbauvereines ganz entsprachen. Danach ist es Sache der Bezirksschulräte, auf die Erhaltung und Führung der Schulgärten seitens der Schulgemeinden zu dringen und den mit der Pflege des Schulgartens betrauten Lehrer zu überwachen. Der Unterweisung der Lehramtskandidaten in der Obstkultur wird eine erhöhte Aufmerksamkeit gewidmet und in jedem Schulbezirke soll ein Musterschulgarten eingerichtet werden, wie solche durch das bereitwillige Entgegenkommen des n.-ö. Landes-Ausschusses an den Seminarien in St. Pölten und Wr.-Neustadt bereits eingerichtet wurden.

Im Jahre 1902 wurde der II. Schulgärtnertag in Horn abgehalten, welchem als Vertreter des k. k. Ackerbauministeriums k. k. Sektionsrat R. v. Zimmerauer, als Vertreter der politischen Behörde k. k. Bezirkshauptmann Graf Steinach u. a. teilnahmen.

Im Jahre 1903 wurde an Stelle des bisherigen Vereinsorganes das von Herrn J. Löschnig herausgegebene Fachblatt „Der Obstzüchter" gewählt und dessen Zusendung an die Vereinsmitglieder vom 1. Jänner 1904 an beschlossen. Eine wichtige Aktion in diesem Jahre bildete die Schaffung einer Obstverwertungsstelle, welche die Aufgabe hat, Produzenten und Konsumenten in direkte Verbindung zu bringen, Berichte über Bezug und Absatzquellen, Marktpreise, Obstexportaussichten u. dgl. zu vermitteln. Die Leitung dieser Institution besorgt in sehr erfolgreicher Weise der Ausschußrat J. Löschnig in Krems. Durch die kurze Tätigkeit der Vermittlungsstelle wurde der Obstabsatz und Export bedeutend gefördert. Nachstehende Tabelle bietet eine Uebersicht über den bisherigen Umsatz:

Sorte	1903		1904	
	Angebot	Nachfrage	Angebot	Nachfrage
	in Kronen		in Kilogramm	
Aepfel	368.700	3,578.600	151.800	2,370.140
Birnen	53.860	30.318	24.100	34.816
Aprikosen	104.050	41.250	158.150	68.320
Pfirsiche	1.000	9.527	11.050	29.360
Zwetschen	280.000	320.163	—	—
Kirschen	—	—	800	14.000
Nüsse	21 Metzen	2.000	1.900	11.300
Beerenobst	2.500	27.050	300	600
Trauben	—	5.015	—	—
Quitten	—	500	—	—

Die vom Verein ins Leben gerufene Obstverwertungsstelle funktioniert in vortrefflicher Weise. Hie und da wurden aber Klagen über mangelhafte Verpackung des Obstes laut. Hiedurch ward dem Verein ein deutlicher Fingerzeig gegeben, wo er besonders einzugreifen hat. Im Jahre 1904 entsendete der Verein den Herrn

Digitized by Google

Vizepräsidenten H. Müller zur internationalen Obstausstellung in Düsseldorf, über welche der Genannte in einer Monatsversammlung des Vereines eingehend berichtete. Auch bei der Düsseldorfer Ausstellung konnte man die Wahrnehmung machen, daß die Verpackung des Obstes noch recht häufig zu wünschen übrig läßt. Um die Kenntnis einer richtigen Obstverpackung möglichst rasch zu verbreiten, berief der Verein im Herbste 1904 einen tüchtig geschulten Obstpacker aus Meran, welcher mehrere eintägige Obstverpackkurse für die Landesfachorgane, Berufsbaumgärtner, sowie Obstinteressenten abhielt. Das bei diesem Anlasse verpackte Obst wurde bei der Herbstausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien zur Schau gestellt und mit dem ersten Preise bedacht. Gelegentlich einer Monatsversammlung des Vereines hielt Herr Landes-Obstbauinspektor J. Löschnig einen instruktiven Vortrag mit praktischen Demonstrationen über das Sortieren und Verpacken des Obstes. Mit Ende des Jahres 1904 mußte der langjährige Geschäftsleiter J. Trilety wegen andauernder Krankheit seine Stelle zurücklegen. Bis zum Mai 1905 versah Herr

Jahrgang	Abgehaltene Obstbau- und Obstverwertungskurse	Zur Verteilung, beziehungsweise Pflanzung gelangten:			
		Obstbäume	Beerensträucher	Obstwildlinge	Edelreiser
1882	2	—	900	—	3.000
1883	—	1.100	5.500	2.100	6.000
1884	4	1.029	—	—	900
1885	5	823	340	4.383	—
1886	4	1.654	640	12.200	—
1887	6	4.126	2.450	13.600	—
1888	5	10.239	—	7.400	4.000
1889	—	1.250	—	—	6.000
1890	2	14.057	—	—	3.896
1891	4	12.189	—	—	—
1892	3	17.099	—	—	—
1893	5	12.184	—	—	—
1894	9	15.672	—	—	—
1895	23	15.290	—	—	—
1896	19	16.669	9.400	—	—
1897	12	16.496	—	6.700	—
1898	19	20.085	—	6.000	—
1899	30	28.600	—	4.000	—
1900	29	25.800	—	4.000	—
1901	25	23.000	—	5.000	—
1902	21	21.900	—	5.000	—
1903	27	23.896	—	4.800	—
1904	25	28.901	—	2.500	—
1905	22	31.400	—	—	—
Summen . . .	301	343.459	19.230	77.683	23.796

Digitized by Google

Löschnig diese Funktion, welcher aus Dienstesrücksichten entsagen mußte, worauf Herr Direktor M. Arthold dieselbe provisorisch übernahm. Der langjährige Geschäftsleiter des Vereines, J. Trilety, wurde für sein vieljährig ersprießliches Wirken im Dienste des Vereines einstimmig zum Ehrenmitglied ernannt. Die Mitgliederzahl stieg bis Ende des Jahres 1904 auf 2062.

Da die bei der Gründung des Vereines aufgestellten Vereinsstatuten den gegenwärtigen Verhältnissen nicht mehr entsprachen, wurden dieselben mit behördlicher Genehmigung entsprechend abgeändert.

Ueber die von dem Landes-Obstbauvereine veranstalteten Kurse und abgegebenen Obstpflanzen, beziehungsweise Reiser, gibt die Tabelle auf vorhergehender Seite Aufschluß.

Der Verein veranstaltete nicht nur selbst zahlreiche Ausstellungen, sondern griff auch bei allen anderen Obstausstellungen fördernd ein und widmete zu denselben stets einige schöne Preise. Außer den verschiedenen Wanderversammlungen im Laufe des Jahres, finden in den Wintermonaten im Vereinshause regelmäßige Monatsversammlungen statt, in welchen fachliche Vorträge abgehalten werden, an welche sich gewöhnlich sehr anregende Diskussionen schließen. Bei dieser Gelegenheit finden auch immer Demonstrationen und Bestimmungen von Obstsorten statt. Durch die Abhaltung von Vorträgen und Demonstrationen machten sich insbesondere verdient: J. Jablanczy, W. Schleicher, H. Müller, R. Stoll, J. Löschnig und Chr. Ilsemann.

Es darf nicht vergessen werden, daß außer den vom Landes-Obstbauvereine abgegebenen Bäumen gewiß noch das Vielfache infolge der durch den Verein gegebenen Anregungen von den Grundbesitzern gepflanzt wurde, so daß also die Tätigkeit des Landes-Obstbauvereines eine sehr bedeutende Vermehrung der Obstbaumbestände bewirkte. Der systematischen Bepflanzung der Straßen mit Obstbäumen widmete der Landes-Obstbauverein sein Hauptaugenmerk. So planzte der Landes-Obstbauverein im Einvernehmen mit der k. k. niederösterreichischen Statthalterei auf Rechnung derselben auf der Linzer, Prager, Brünner, Brucker und Horner Reichsstraße 19.290 Obstbäume.

Ueberblickt man die im vorstehenden Berichte skizzierte Tätigkeit des Vereines während seines 25jährigen Bestandes, so darf man wohl nicht mit Ueberhebung sagen, daß dieselbe eine reiche war. Man trifft bereits allerorts ein besseres Verständnis für die Obstkultur und viele wohlgelungene, gut gepflegte Obstanlagen und Schulgärten erinnern an das Wirken des Landes-Obstbauvereines. Er ist es, der durch zahlreiche Wanderversammlungen, Kurse, Ausstellungen, Entsendung seiner Baumwärter, durch das Vereinsorgan und verschiedene fachliche Schriften das Interesse für die Obstkultur geweckt und die Kenntnisse des Obstbaues in die weiten Schichten der Bevölkerung getragen hat. Er ist es, der durch die Abgabe von Edelreisern und Bäumen bewährter edler Sorten zur raschen Vermehrung der Obstpflanzungen und Verbreitung geeigneter Obstsorten das meiste beitrug. Er ist es, der in zielbewußter Weise die Errichtung instruktiver Schulgärten und die Ausbildung der Lehrer, sowie der Jugend in der Obstkultur erstrebte. Durch ihn wurde der Obstbau in die richtigen Bahnen geleitet und die Mehrzahl der von den hohen Behörden getroffenen einschlägigen Maßnahmen verdankt ihr Entstehen den Impulsen des Landes-Obstbauvereines. Der Landes-Obstbauverein darf daher das größte Verdienst an dem Fortschritt in der heimischen Obstkultur für sich in Anspruch nehmen und kann daher mit dem Gefühl hoher Befriedigung das erste Vierteljahrhundert seiner uneigennützigen, vielseitigen und erfolgreichen Tätigkeit beschließen. Diese weitausgreifende Tätigkeit wäre aber dem Vereine ohne die wohlwollende Unterstützung, welche ihm

Digitized by Google

die hohen Behörden, das k. k. Ackerbauministerium, der hohe Landesausschuß, die hohe k. k. Statthalterei und andere Gönner angedeihen ließen, nicht möglich gewesen. Diesen gebührt daher der besondere Dank des Vereines.

Im Laufe der 25 Jahre hat der Verein viele treue, tatkräftige Mitglieder, darunter auch Mitbegründer und kräftige Stützen des Vereines verloren. Ehre ihrem Angedenken!

An der Spitze der Vereinsleitung steht seit der Gründung der allverehrte hochwürdigste Herr Prälat Abt Karl, welcher mit seltener Ausdauer und Umsicht den Verein so erfolgreich leitete. Er feiert mit dem Vereine sein 25jähriges Vorstands-Jubiläum. Außer ihm gehört nur mehr Herr k. k. Rechnungsdirektor J. Trilety dem Vereine als Ausschußrat seit seiner Gründung an. Derselbe versah 20 Jahre das Amt eines Geschäftsleiters und hat sich durch seine zielbewußte, unermüdliche Tätigkeit das größte Verdienst um das Emporblühen des Vereines erworben.

Die gegenwärtige, im Jahre 1905 gewählte Vereinsleitung besteht aus folgenden Herren:

Vorstand: Abt A. Karl in Melk.

Vorstand-Stellvertreter: Dr. Th. v. Gohren, k. k. Regierungsrat in Mödling und H. Müller, Realitätenbesitzer in Wien.

Geschäftsleiter: M. Artbold, Direktor der Wein- und Obstbauschule in Retz.

Ausschußräte: A. Dötz, Realitätenbesitzer in Allentsteig; A. Haberl, k. k. Regierungsrat in Mödling; H. Hynais, Bürgerschullehrer in Floridsdorf; J. Kargl, Direktor der Winzerschule in Mistelbach; Dr. E. Klotzberg, Gemeinderat der Stadt Wien; A. Knosl, Leiter der Landes-Rebanlage in Korneuburg; K. Künzl, k. k. Direktionsrat in Wien; Fr. Lechner, Realitätenbesitzer in St. Pölten; J. Löschnig, Landes-Obstbauinspektor in Krems; Hofrat K. Portele im k. k. Ackerbauministerium; A. Sandhofer, Gartendirektor in Bruck; Edl. Fr. v. Schaumann, k. k. Rittmeister a. D. in Korneuburg; E. Schweigl, k. k. Baurat in Wien; J. Trilety, k. k. Rechnungsdirektor i. P. in Melk.

So tritt denn der Verein mit Zuversicht in das zweite Vierteljahrhundert seiner Wirksamkeit. Es bedarf noch einer vieljährigen, ausdauernden Tätigkeit bis das Ziel des Vereines, den rationellen, einträglichen Obstbau zum Gemeingute aller im Lande zu machen, erreicht ist.

Der Verein wird in seinem selbstlosen Wirken nicht erlahmen und hofft, daß ihn die hohen Behörden in seinen Bestrebungen auch fernerhin kräftig unterstützen werden. Dann wird der Obstbau überall blühen und gedeihen und die Saat des Vereines zu einem mächtigen Baum heranwachsen, der seinen segenspendenden Schatten über alle Teile unseres schönen niederösterreichischen Vaterlandes wirft.

Der Obstbau Niederösterreichs.

Von J. Löschnig.

In Niederösterreich, mit der Haupt- und Residenzstadt Wien als Zentrum, sind die klimatischen und die Bodenverhältnisse für den Obstbau, sowohl für den landwirtschaftlichen als auch für den gärtnerischen, allgemein günstige. Das Land Niederösterreich umfaßt Alpenland, Ebene und Hügelland, samt allen Zwischenstufen, wodurch mannigfaltige Verschiedenheit in den Obstbaubetrieben bedingt wird. Aber auch die Nähe der Großstadt sowie vieler im Lande zerstreuter Industrie-

Digitized by Google

unternehmungen mit gutem, ständigem Absatze gestattet eine gewisse Mannigfaltigkeit im Obstbaue.

Unter Berücksichtigung des geographischen Charakters der einzelnen Landesteile zerfällt der niederösterreichische Obstbau von selbst in einzelne, durch die Eigentümlichkeit des Obstbaubetriebes kenntliche Teile. Als solche gelten:

I. Das Weingebiet. Das Gebiet des Weinbaues umfaßt einen großen Teil des Landes. Diesem Gebiete gehört auch die Umgebung von Wien an. Sowohl das Flach- als auch das Hügelland dieses in einer ziemlich regenarmen Zone gelegenen Gebietes weist stellenweise eine große Produktion von Obst auf. Die Obstgärten sind jedoch nicht wie in den anderen Landesteilen zusammenhängend, sondern dieselben beschränken sich auf einzelne Gebiete und Ortschaften. Infolge des allgemeinen trockenen Charakters dieses Gebietes einerseits und des bequemen Absatzes von Obst anderseits sind hier hauptsächlich Birnen, Kirschen, Hauszwetschen, Aprikosen, Pfirsiche und Nüsse verbreitet; die Aepfel machen etwa 15% der Obstbaumbestände aus.

Besondere Erwähnung verdienen auch die zahlreichen kleinen Privatgärten dieses Gebietes. Es sind dies kleine Zwergobstgärten mit einigen Hundert Bäumchen, welche die meisten Sommervillen der Wiener umgeben.

Durch das stetig weiter um sich greifende Vernichtungswerk der Reblaus werden in diesem Gebiete letzterer Zeit große Flächen dem Obstbaue zugeführt. Auch die rege Tätigkeit der Straßenbezirksausschüsse und Schulgärtner läßt die beispielgebende Wirkung auf die Bevölkerung erkennen. Als ein besonderer Uebelstand des Obstbaues gilt insbesondere um Wien herum und in dem an Ungarn grenzenden Teile des Gebietes der Obstdiebstahl und die frevelhaften Baumbeschädigungen.

Eine besondere wirtschaftliche Bedeutung haben die Johannisbeerenkulturen in der Nähe von Wien erlangt. Auf den durch die Reblaus zerstörten Weingartenparzellen von Heiligenstadt, Nußdorf, Kahlenbergerdorf, Klosterneuburg, Kritzendorf ꝛc. erstanden bedeutende Beerenobstanlagen. Die Früchte werden zum größten Teile auf dem Wiener Markte abgesetzt, zu geringem Teile zu Wein verarbeitet.

II. Die Wachau. Die Wachau im weiteren Sinne ist mit ihren Seitenländern als die eigentliche Obstkammer des Tafelobstes für Niederösterreich zu betrachten. Beiderseits des Donaustromes von Melk bis Krems im Donautal, die unteren Täler der Nebenflüsse Krems, Kamp und Traisen sowie der Wagram sind zum großen Teile für die Produktion des feinsten Tafelobstes geeignet.

Auch das Gebiet der Wachau gehört einer regenarmen Zone an. Der Boden ist verschieden. Zum großen Teil ist ein reiner Lößboden. Zum Teil besteht der Boden aus den Verwitterungsprodukten des Gneises und des Schiefers und ist als solcher sehr fruchtbar. Im Donautale besteht der Boden aus den Anschwemmungen der Donau und der in sie mündenden Flüsse und Bäche.

Entsprechend den Boden- und klimatischen Verhältnissen erscheint dieses Gebiet für Spezialkulturen von Aprikosen (Marillen), Pfirsichen, Mirabellen und Reineclauden gut geeignet. So befinden sich in Krems sehr bedeutende Aprikosen (Marillen-)Anlagen und die Gegend zwischen Spitz und Dürnstein weist eine bedeutende Produktion von Pfirsichen auf. Die Pfirsiche werden größtenteils als Zwischenkultur in den Weingärten angepflanzt. Die blauen und die halbblauen Franzosenpfirsiche sind eine Besonderheit dieser Gegend. Die Kräuselkrankheit hat die Pfirsichanlagen zwar etwas vermindert, dieselben vermögen aber immerhin noch bedeutende Mengen aufzubringen. Auch die Aprikosen (Marillen) aus Krems haben sich in letzter Zeit auf dem Weltmarkte einen Namen erworben.

Digitized by Google

Die Niederungen des Donaustromes sowie die einzelnen Täler sind zum größten Teile für Apfelkultur. In diesen gedeiht der Apfelbaum, selbst bei leichtem, sandigem Boden infolge des hohen Grundwasserstandes sehr gut.

III. Waldviertel. Das regenreiche Gebiet des Waldviertels erscheint der Apfelkultur ganz besonders geeignet. Die Obstbauverhältnisse dieses Landteiles haben erst in neuerer Zeit ganz besonders durch die Tätigkeit des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines, der Schulgärten und der Bezirksstraßenausschüsse eine Besserung erfahren. Die Höhenlage dieses Gebietes, zwischen 300 und 700 *m* über dem Meere sowie die heftigen Winde lassen im allgemeinen nur Wirtschafts- und Mostobst mit Erfolg kultivieren. Einzelne günstig gelegene Teile können noch Tafelobstbau betreiben. Einer allgemeinen Verbreitung erfreut sich nur die gewöhnliche Hauszwetsche. Ihre Verwertung besteht in dem Frischverkaufe und im Brennen.

IV. Das Wienerwaldgebiet. Das Obstbaugebiet der beiden Viertel des Wienerwaldes ist, was die Anzahl der Bäume und die Ausdehnung der Baumpflanzungen anbetrifft, das bedeutendste des Landes. Sowohl auf den zahlreichen, für den Obstbau günstigen Hügellehnen als auch in den Ebenen und Tälern, überall bildet in diesem Gebiete der Obstbau einen wichtigen Bestandteil der Bauernwirtschaften. Ein großer Teil des Obstes wird zur Bereitung von Obstwein (Most) verwendet, welcher ein tägliches, unentbehrliches Getränk der Bevölkerung bildet. Neben der Obstweinbereitung findet das Obst auch durch das Dörren im Haushalte Verwertung. Das Tafelobst wird in der Nähe der Städte und Märkte, im Viertel unter dem Wienerwalde, zum Teile in größerer Ausdehnung gezogen. Dieses findet ausschließlich im Lande Absatz. Von größter Bedeutung für den Export ist das Mostobst. Der Export nach Süd- und Mitteldeutschland ist in reichen Obstjahren ein bedeutender, obwohl ein großes Quantum Obstes im Haushalte zur Bereitung von Obstwein verwendet wird.

Der Obstbau bildet auch hier einen Nebenkulturzweig. Die zumeist isoliert in der Mitte des arrondierten Grundbesitzes stehenden Bauernhöfe sind mit zwar geschlossenen, jedoch unregelmäßig ausgepflanzten Obstanlagen umgeben. Außerdem sind die meisten Wiesen, Ackerränder, Gräben, Feldwege und Straßen mit Bäumen bepflanzt. Den Hauptbestandteil der Anlagen nimmt die Mostbirne ein, dann folgen Aepfel und Zwetschen. Die Kirschen, Weichseln, Pflaumen und Nüsse sind eingestreut und unterbrechen die Einheitlichkeit der Anlagen. An den Hauswänden trifft man nicht selten Aprikosen, Pfirsiche und Wein.

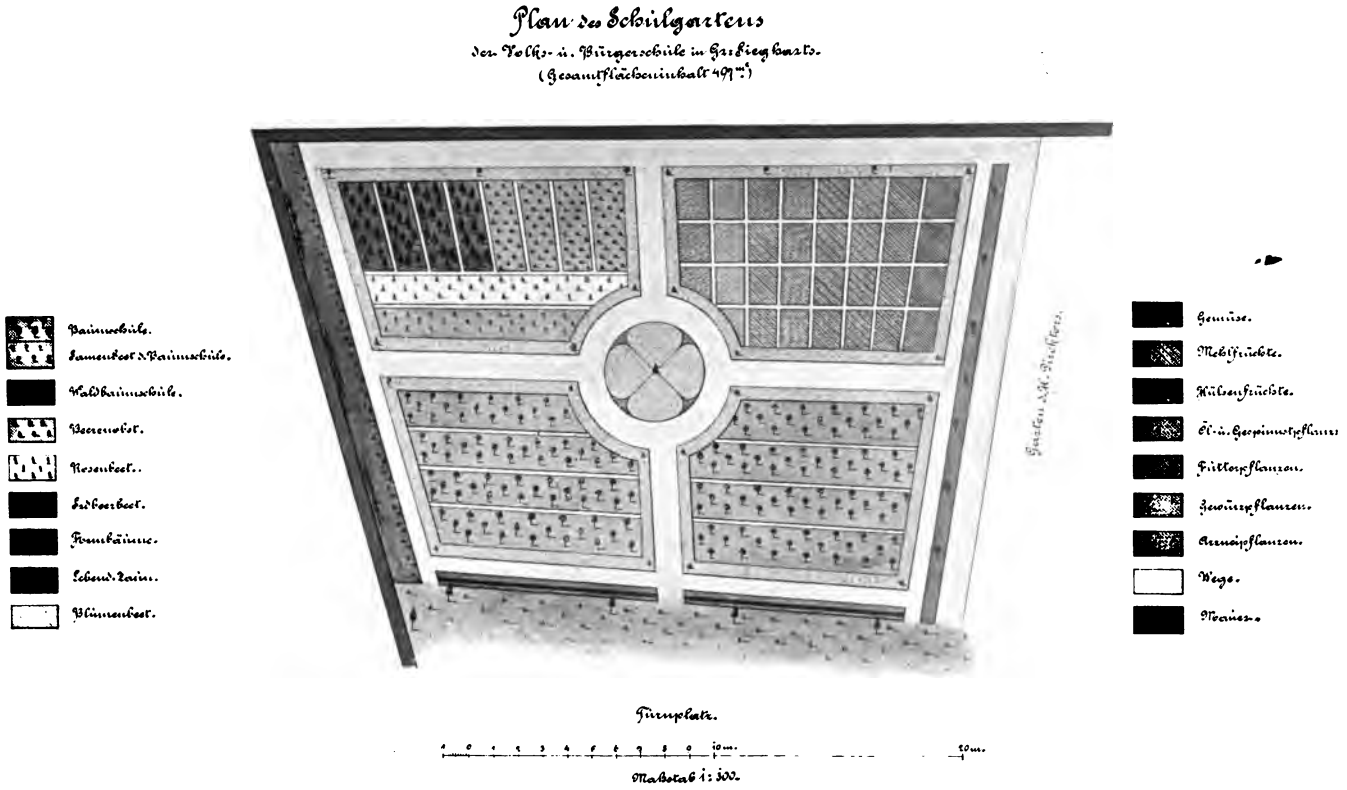
Wie aus der vorgegangenen Beschreibung der Obstbaugebiete des Landes Niederösterreich zu ersehen ist, spielt der Obstbau im Lande eine bedeutende wirtschaftliche Rolle. **Die Produktion des niederösterreichischen Obstbaues erscheint nach außen hin durch den ungemein großen Verbrauch des Obstes im Inlande geringer als sie ist.** Aus diesem Grunde kommt der niederösterreichische Obstbau bei statistischen Zusammenstellungen, welche sich auf den Export beziehen, immer kurz weg. Nach solchen Zusammenstellungen beurteilt, dürfte Niederösterreich keinen Obstbau haben.

Die Tabelle zeigt den Stand der Obstbäume in Niederösterreich. Nach dieser Zusammenstellung ergibt sich, daß durchschnittlich auf eine Gemeinde 3636, auf ein Quadratkilometer 237, auf einen Einwohner (ohne die Großstadt Wien) 3·4 Bäume kommen. Am dichtesten stehen die Obstbäume im Bezirk Amstetten mit durchschnittlich 553 Bäumen per Quadratkilometer, am dünnsten im Bezirk Zwettl mit 52 Stück auf jeden Quadratkilometer. Ferner entfallen die meisten Obstbäume auf einen Einwohner im Bezirk Amstetten mit 9·3, während auf jeden Einwohner in den Bezirken Baden und Floridsdorf nur 0·5 Bäume kommen.

Digitized by Google

Baumallee auf der Linzer Reichsstraße. Sorte: Wintergoldparmaine, sechs Jahre alt.

Digitized by Google



Plan des Schulgartens an der Bürgerschule in Groß-Sieghartz. Schulgärtner: Herr Bürgerschullehrer Matth. Siegl.

Digitized by Google

Reichau im Waldviertel. Das Panorama des niederösterreichischen Obstbaues im Gebirge.

Villengärtchen des Herrn Postmeisters J. Ellegast in Mautern.

Digitized by Google

Zwetschengarten. Aus der Umgebung von Mautern.

Landesübliche Ernte des Frühobstes.

Digitized by Google

Stand der Obstbäume in Niederösterreich

nach den Erhebungen des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines: „Stand der Schulgärten, von Bürgerschullehrer Hans Hynais".

Name der Bezirkshauptmannschaften	Zahl der gezählten oder geschätzten Obstbäume									Davon entfallen auf			Es kommen im Durchschnitt auf		Verwertung des Obstes			
	Aepfel	Birnen	Pflaumen	Aprikosen	Pfirsich	Kirschen und Weichseln	Nüsse	Andere	Summe	Aepfel	Birnen	Pflaumen	1 km²	1 Einwohner	im Hause	Markt und Händler	gedörrt und gebrannt	Obstwein
										Prozent					in Prozenten			
Bruck a. d. Leitha	33.034	33.379	37.934	5.137	4.450	36.500	11.379	—	161.813	20	21	24	219	2·1	49	46	5	—
Hietzing, Umgebung	54.500	41.750	62.111	3.300	2.900	11.000	6.900	—	182.461	31	23	33	387	3·5	9	41	38	12
Mödling	16.900	15.600	17.700	2.300	3.600	4.100	2.800	—	63.000	30	24	28	127	0·8	25	53	12	10
Baden	6.700	5.700	15.000	2.200	2.400	3.500	2.900	—	38.400	18	15	39	64	0·5	21	45	18	16
Wiener-Neustadt	87.800	48.400	45.500	2.800	8.100	35.800	10.900	100	239.400	36	20	19	158	3·4	4	35	34	27
Neunkirchen	152.000	50.400	60.500	1.600	1.250	5.310	10.500	750	282.310	51	20	20	406	4·5	8	27	40	26
Lilienfeld	27.000	25.700	64.200	40	80	5.700	2.700	—	125.420	22	21	51	128	4·4	8	2	55	35
Scheibbs	103.300	106.400	71.600	1.600	2.000	9.200	5.900	—	300.000	35	36	23	277	8·5	2	8	52	38
Amstetten	235.000	307.000	126.800	1.600	2.300	17.900	1.300	—	692.900	34	44	18	553	9·3	2	23	45	30
Melk	108.000	71.400	62.500	50	1.500	4.800	2.300	—	250.550	42	28	25	363	5·1	2	8	54	36
St. Pölten	191.800	166.100	158.400	6.100	4.400	19.700	20.600	—	567.100	34	29	27	535	7·0	2	24	45	29
Tulln	68.900	46.700	73.300	7.800	7.600	11.000	9.800	7.600	232.700	30	20	31	303	3·5	2	52	31	15
Pöggstall	24.000	20.100	300	400	4.200	1.700	400	—	72.000	33	28	29	95	2·3	15	21	31	33
Zwettl	22.700	10.800	16.000	80	45	4.300	300	—	54.225	41	20	29	52	1·1	52	17	19	11
Gmünd	20.600	13.600	14.500	140	150	7.800	390	—	57.180	37	24	25	57	0·9	62	11	19	8
Waidhofen a. d. Thaya	14.800	10.000	22.000	100	40	1.600	250	—	48.790	30	31	46	73	1·2	49	14	34	3
Horn	31.800	19.700	161.600	1.700	900	10.000	3.500	300	229.500	14	9	70	290	5·6	07	32	52	9
Krems	71.700	46.800	127.600	84.800	28.200	15.000	8.400	400	382.900	24	16	42	342	4·7	3	27	50	20
Oberhollabrunn	41.200	33.400	122.800	6.100	29.000	21.400	10.900	400	265.200	16	13	47	250	3·3	15	37	46	2
Korneuburg	30.400	38.400	84.600	32.400	8.800	17.200	14.600	—	226.400	13	19	37	273	3·2	10	59	26	5
Mistelbach	58.900	39.400	127.200	5.300	16.600	37.400	18.000	—	302.800	20	13	42	232	3·3	9	45	41	5
Unter-Gänserndorf	18.500	13.600	27.000	3.100	18.000	7.900	5.600	—	93.700	19	15	29	97	1·6	42	38	18	2
Floridsdorf	7.500	7.600	4.600	7.200	4.300	3.200	3.600	25	38.025	20	18	13	66	0·5	70	30	—	—
	1,426.034	1,161.929	1,398.745	165.747	150.815	273.901	271.919	9.575	4,706.774	28	24	33	237	3·4	22	28	32	18

Digitized by Google

Hinsichtlich der Verwertung ist zu konstatieren, daß 28% des produzierten Obstes direkt dem Absatze zugeführt werden, während 72% im Hause Verwendung finden. Diese 72% wären jedoch noch dahin richtig zu stellen, daß ja Dörrprodukte und Branntwein sowohl, als auch Obstwein zum Teil verkauft werden. Der tatsächliche Verbrauch im Hause dürfte 50% betragen.

Von besonderer Wichtigkeit für den Obstbau eines Landes sind die Bezugsquellen des Pflanzenmaterials eines Landes. Den niederösterreichischen Obstzüchtern stehen die Bäume zum durchschnittlichen Preise von K 1·17 zur Verfügung, die billigsten Bäume beziehen die Obstzüchter der Bezirke Waidhofen, Gmünd und Scheibbs mit 90 h, am teuersten bezahlen die Bäume Baden und Mödling. Im ganzen vermehrt sich der Baumbestand im Jahr um zirka 363.000 Bäume. Die Aepfel und Birnen allein nehmen pro Jahr an 72.000 Stück zu. Im ganzen Lande gibt es 202 Baumschulen. Die meisten sind sehr klein, von den Absolventen landwirtschaftlicher Schulen angelegt, und dienen dem eigenen Bedarf. Als größere Baumschulen des Landes wären zu nennen:

Niederösterreichische Landesbaumschule in Korneuburg.
Niederösterreichische Landesbaumschule in Mauer-Oehling bei Amstetten.
Baumschule der niederösterreichischen Landes-Wein- und Obstbauschule in Krems.
Baumschule der niederösterreichischen Landes-Wein- und Obstbauschule in Retz.
Baumschule der niederösterreichischen Landes-Ackerbauschule in Edlhof bei Zwettl.
Baumschule der niederösterreichischen Landes-Jubiläums-Winzerschule in Mistelbach.
Baumschule der niederösterreichischen Landes-Acker-, Wein- und Obstbauschule in Feldsberg.
Baumschule des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Lassee.
Anton Sirninger, Baumschulen Handlhof, Post Kilb.
Franz Seidler, Baumschulen Allentsgschwendt, Post Lichtenau.
Georg Feiertag, Baumschulen Rohrbach, Post Sieghartskirchen.
Josef Knapp, Baumschulen Langenlois.
Baumschulen G. Rütgers in Ybbs a. d. Donau.
Friedrich Hennings, Baumschulen in Herrenleis.
Erzherzogliche Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting.
Josef Stich, Baumschulen in Hinterdorf im Hagentale.
Ignaz Thaller, Baumschulen in Lengenfeld.
Franz Blauensteiner, Baumschule in St. Leonhart a. Forst.
Baron v. Pirquet, Zwergobstbaumschule in Hirschstetten.
Zwergobstbaumschule Kanzelhof in Lang-Enzersdorf.

Ein mächtiger Faktor in der Förderung des Obstbaues für das Land sind die Schulgärten und die Schulgärtner. Abgesehen von dem Nutzen, den diese durch Anerziehung von Freude und Liebe zum Obstbau dem Schüler beibringen, wirken sie beispielgebend und aneifernd für die Bevölkerung.

Eine bedeutende Rolle spielen in Niederösterreich auch die Straßenpflanzungen. In einzelnen Bezirken gingen die Bezirksstraßenausschüsse dnrch Bepflanzung der Straßen in der Hebung des Obstbaues geradezu bahnbrechend vor.

Im ganzen hat Niederösterreich 1904 an den Bezirksstraßen (ohne Reichsstraßen) 388.588 Obstbäume stehen.

Die Verteilung der Bäume in den einzelnen Bezirken ist aus der Zusammenstellung ersichtlich.

Digitized by Google

Zusammenstellung

der Obstbaumpflanzungen auf den Straßen in Niederösterreich nach dem Stande vom Jahre 1904.

Bezirk	Anzahl der gepflanzten Obstbäume								Alter der Bäume		
	Tafeläpfel	Tafelbirnen	Mostäpfel	Mostbirnen	Zwetschken	Kirschen	Nußbäume	Andere	unter 5	zwischen 5 und 10	über 10
									Jahre alt		
Allentsteig	—	—	4.456	4.956	315	33	—	—	2.200	2.868	4.674
Amstetten	Summe nicht näher bezeichnet							26.064	9.092		16.972
Aspang.....	31	—	510	443	8	6	—	—	—	190	808
Azenbrugg..	—	—	100	1.736	80	200	—	—	477	434	1.205
Baden	18	—	734	—	—	175	—	—	—	—	927
Bruck a. d. Leitha	3.466	2.395	—	—	180	3.732	2.344	—	500	800	10.817
Dobersberg ...	—	—	1.685	4.500	—	—	—	400	173	1.984	4.023
Ebreichsdorf .	—	—	316	127	—	—	—	—	—	—	443
Eggenburg ...	7 835	3.815	—	—	1.950	1.075	—	—	6.030	3.155	5.700
Groß-Enzersdorf	1.000	788	450	200	—	7.615	—	—	1.151	6.448	3.560
Feldsberg ...	628	522	—	—	7.054	4.939	—	—	945	4.928	7.270
Floridsdorf ...	—	—	—	—	120	1.076	92	—	—	1.288	—
Gaming	bestehen keine Straßenpflanzungen (Gebirge)										
Geras	2.171	—	1.376	4.253	637	2.527	—	—	1.636	2.785	6.543
Gerungs, Groß-	—	—	600	338	—	—	—	—	400	338	—
Gföhl	2.130	—	4.650	1.800	—	—	—	—	2.100	4.300	2.180
Gloggnitz	474	10	—	—	—	5	—	—	—	—	489
Gutenstein ...	57	—	473	—	—	118	—	—	11	80	557
Haag	bestehen keine Straßenpflanzungen										
Hainburg	261	966	—	—	—	2.986	—	—	374	1.831	2.008
Hainfeld	—	—	107	518	—	—	—	—	47	87	491
Haugsdorf ...	2.100	1.300	—	1.000	560	60	—	—	520	2.900	1.600
Herzogenburg	650	—	—	9.043	—	250	—	—	1.000	2.500	6.443
Hietzing	nicht angegeben										
Hollabrunn, Ob.-	1.800	870	2.100	750	1.200	—	—	—	2.300	870	2.550
Horn	2.500	210	1.187	273	1.024	1.110	—	—	1.726	1.708	2.870
Kirchberg a. d. Pielach	—	—	224	412	—	—	—	—	63	63	473
Kirchberg am Wechsel	—	—	—	2.584	—	3.860	—	—	980	1.871	3.593
Kirchschlag ..	476	152	800	714	134	924	—	—	1.974	1.003	1.607
Klosterneuburg	—	—	—	—	240	300	50	—	—	—	590
Korneuburg ..	1.489	1.065	—	—	91	553	300	—	959	1.838	701
Krems	979	103	—	—	1.080	69	—	138	488	455	1.426
Laa	2.391	1.862	—	—	2 335	4.254	—	—	3.780	4.650	2.912
Langenlois ...	1.300	870	—	—	2.700	—	—	—	740	1.600	2.530
Lengbach, Neu-	—	—	390	4.265	—	—	—	—	1.590	2.400	7.233
Liesing	—	—	47	—	—	—	34	57	975	1.526	1.256
Lilienfeld	—	—	—	814	—	—	—	—	—	—	814
Litschau	an den Straßen sind andere Nutzhölzer angepflanzt										
Mang.	—	—	2.567	3.045	—	—	—	—	1.200	3.271	1.141
Marchegg	1.200	230	—	—	60	7.300	—	—	1.300	1.740	5.750
Matzen	1.362	526	—	—	70	9.956	—	—	2.335	5.270	5.566
Mautern	860	130	200	200	2.000	—	—	—	—	990	2.400
Melk..... .	560	—	2.300	2.600	—	—	—	—	870	2.300	2.290
Mistelbach ...	2 401	3.653	—	277	609	6.215	26	—	2.400	3.335	7.446
Mödling	—	—	600	600	—	—	—	—	—	800	400
Fürtrag.	38.139	22.467	25.872	45.448	22.447	59.338	2.846	26.659	—	—	—

Digitized by Google

Bezirk	Anzahl der gepflanzten Obstbäume								Alter der Bäume		
	Tafeläpfel	Tafelbirnen	Mostäpfel	Mostbirnen	Zwetschen	Kirschen	Nußbäume	Andere	unter 5	zwischen 5 und 10	über 10
									Jahre alt		
Uebertrag ..	38.139	22.467	25.872	45.448	22.447	59.338	2.846	26.659	—	—	—
Neunkirchen ...	—	—	307	363	—	273	—	—	160	—	783
Neustadt, Wr.-.	—	—	460	720	—	430	—	—	630	—	980
Ottenschlag . .	—	—	735	4.135	—	56	—	—	2.069	1.849	1.508
Persenbeug . .	21	—	—	—	—	—	32	—	—	53	—
Peter in der Au (St.)	—	—	5.621	17.989	—	—	—	—	360	635	22.624
Pöggstall ...	—	—	780	3.200	—	30	—	—	1.170	1.810	1.030
Pölten, St. ...	—	—	5.344	18.845	—	—	—	750	7.000	12.000	5.185
Pottenstein . .	506	20	158	200	35	139	—	—	121	—	937
Poysdorf	637	550	—	—	1.686	1.789	136	—	600	900	3.300
Purkersdorf .	—	—	237	2.274	—	72	—	—	83	295	2.200
Raabs	—	—	4.463	3.100	103	1.111	—	—	1.620	2.814	4.343
Ravelsbach .	3.171	237	332	287	340	1.655	—	—	1.853	2.178	1.991
Retz	1.200	433	238	328	1.012	1.019	—	—	981	1.428	1.821
Scheibbs . . .	bestehen keine Straßenpflanzungen										
Schrems . . .	500	—	—	—	—	560	—	—	—	—	1.060
Schwechat . .	129	—	—	339	15	1.737	945	—	1.524	930	711
Spitz	2.789	—	—	741	—	—	—	—	—	3.530	—
Stockerau ...	4.378	714	30	6	603	231	—	—	2.081	2.934	947
Tulln	3.600	360	780	—	830	70	—	—	1.200	870	3.570
Waidhofen a. d. Thaya	4.200	200	—	—	—	314	—	—	400	1.395	2.919
Waidhofen a. d. Ybbs..... ..	—	—	700	700	—	—	—	—	—	700	700
Weitra	—	—	273	1.201	—	30	—	4.691	496	1.430	4.269
Wolkersdorf ..	400	600	—	—	—	9.000	—	—	1.600	2.400	6.000
Ybbs	68	—	—	102	—	—	—	—	—	—	170
Zistersdorf....	3.157	684	—	—	309	3.285	—	—	770	650	912
Zwettl	400	—	8.582	2.651	—	—	—	—	2.000	2.400	7.233
Summe. .	63.295	23.265	54.912	102.638	27.380	81.139	3.959	32.100	—	—	—
	Summe . . . 388.688										

Niederösterreichisches Normalsortiment.

Das große Normalsortiment für Niederösterreich wurde im Jahre 1888 gelegentlich der Reichsobstausstellung zusammengestellt. Im Jahre 1900 wurde für Tafeläpfel und Tafelbirnen ein neues, jetzt Geltung habendes Sortiment aufgestellt. Dasselbe wurde nach Lagen und nach der Verwendung einzelner Sorten eingeteilt (siehe Tabellen).

Digitized by Google

A. Aepfel.

Sorte	Landwirtschaftlicher Obstbau						Gärtnerischer Obstbau																	
	Weinklima		Winterweizenklima		Winterroggenklima		Weinklima						Winterweizenklima						Winterroggenklima					
							Für Hoch- u. Halbstämme		Für Pyramiden		Für Spaliere und Kordons		Für Hoch- u. Halbstämme		Für Pyramiden		Für Spaliere und Kordons		Für Hoch- u. Halbstämme		Für Pyramiden		Für Spaliere und Kordons	
	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten
Alantapfel	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Astrakan, Weißer	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—
Bellefleur, Gelber	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Bohnapfel, Großer	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Boikenapfel	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—
Charlamovsky	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—
Cousinot, Purpurroter	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
Edelborsdorfer	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Eiserapfel, Roter	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Fürstenapfel, Grüner	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Gravensteiner	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Jungfernapfel, Roter	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kaiser Alexander	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Kalvill, Cludius Herbst	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
„ Fraas Sommer	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
„ Roter Winter-	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Weißer Winter-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kantapfel, Danziger	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
Kardinal, Geflammter	1	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pepping, London	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
„ Parkers	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
„ Ribstons	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Prinzenapfel	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Reinette, Ananas-	—	1	—	—	—	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Baumanns	1	—	1	—	—	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
„ von Breda	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Champagner-	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Cox' Orangen-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
„ Engl. Spital-	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Goldv. Blenheim	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Graue Herbst-	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Große Kasseler-	1	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Kanada-	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—
„ Karmeliter	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Landsberger	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—
„ Muskat-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
„ Orleans-	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Richard, Gelber	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenapfel, Virginisch.	—	1	—	1	—	1	1	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Schöner v. Boskoop	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Stettiner, Roter	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
Taffetapfel, Weiß. Winter-	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Winter-Goldparmaine	—	1	1	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—

Digitized by Google

B. Birnen.

Sorte	Landwirtschaftlicher Obstbau				Gärtnerischer Obstbau											
	Weinklima		Winterweizenklima		Weinklima						Winterweizenklima					
					Für Hoch- u. Halbstämme		Für Pyramiden		Für Spaliere u. Kordons		Für Hoch- u. Halbstämme		Für Pyramiden		Für Spaliere u. Kordons	
	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten	Hauptsorten	Nebensorten
Andenken an den Kongreß	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Bergamotte, Rote	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Birne von Tongern	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Butterbirne, Blumenbachs	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—
" Clairgeaus	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—
" Colomas Herbst	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
" Diels	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—	—	—	1	—
" Gellerts	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	1	—	—	—
" Graue Herbst-	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
" Grumkower	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
" Hardenponts	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—
" Holzfarbige	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	1	—
" Liegels Winter-	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
" Millets	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
" Napoleons	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—
" Weiße Herbst-	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Christbirne, Williams	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	1	—	1	—
Clapp Liebling	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—
Dechantsbirne, Rote	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
" Vereins-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
" Winter-	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—
Edel-Crassane	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—
Eierbirne, Sommer-	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Esperens-Bergamotte	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—
Flaschenbirne, Bosc's	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Forellenbirne	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
Gute graue	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Gute Luise v. Avranches	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
Herzogin v. Angoulême	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—
Josefine v. Mecheln	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Katzenkopf, Großer	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Köstliche v. Charneuse	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Magdalene, Große Sommer-	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Marie Luise	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—
Nagowitzbirne	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Olivier de Serres	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Pastorenbirne	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Regentin	1	—	1	—	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—
Sparbirne	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Salzburgerbirne	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Tafelbirne, Grüne	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Triumph v. Jodoigne	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Triumph v. Vienne	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—
Virgouleuse	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wildling v. Motte	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wildling v. Montigny	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Winter-Nelis	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—

Digitized by Google

Aus diesem großen Sortimente, welches für alle Verhältnisse entspricht, werden zur Vermehrung im großen nachstehende Sorten empfohlen:

Kanada-Reinette, Winter-Goldparmaine, Landsberger Reinette, geflammter Kardinal, große Kasseler Reinette, Baumanns Reinette, Orleans-Reinette, Champagner-Reinette, Boikenapfel, roter Eiserapfel, Schöner von Boskoop.

Diels Butterbirne, Bosc's Flaschenbirne, gute Luise von Avranches, Napoleons Butterbirne, Forellenbirne, Regentin, Winter-Nelis, Liegels Butterbirne, Herzogin von Angoulême, Grumkower Butterbirne, Hardenponts Butterbirne.

C. Mostobstsorten:

Aepfel: 1. Spätblühender Taffetapfel, 2. roter Trierscher Mostapfel, 3. roter Wiesling, 4. Oberbauer Mostapfel, 5. großer Bohnapfel, 6. weißer Grießapfel.

Birnen: 1. Grüne Winawiz, 2. Rohregger Mostbirne, 3. Speckbirne, 4. grüne Pichlbirne, 5. rote Pichlbirne, 6. Scheibelbirne.

Vom Steinobst und Beerenobst werden folgende im Verzeichnisse aufgenommenen Sorten zur Vermehrung im großen empfohlen.

D. Aprikosen:

Aprikose von Breda, Aprikose Ungarische-Beste, Aprikose von Nancy, Ambrosia, Aprikose, Kremser Aprikose.

E. Pfirsiche:

Weiße Magdalena, Königin der Obstgärten, roter Magdalenen-Pfirsich, frühe Alexander, Franzosen-Pfirsich.

F. Zwetschen und Pflaumen:

Hauszwetsche, große grüne Reineclaude, gelbe Mirabelle, Königin Viktoria.

G. Kirschen und Weichseln:

Große Prinzessinkirsche, schwarze Knorpelkirsche, Königin Hortensia, Ostheimer Weichsel, Königliche Amarelle.

H. Johannisbeeren:

Rote Holländische, weiße Holländische, Kaukasische, Göpperts Kirsch, Wunder der Gironde.

I. Stachelbeeren:

Früheste von Neuwied, Golden Crown, rote Triumphbeere, (Whinhams Industry).

Außer den im Sortimente aufgenommenen Sorten gibt es im Lande viele Frühbirnsorten, welche gebietweise sehr verbreitet sind. Von den Frühbirnen werden im Lande über 20 Sorten zum Teil im großen Umfange gepflanzt. Neben den Frühbirnen beherrschen von den alten Beständen die Kaiserbirne (weiße Herbst-Butterbirne), die Isembart (graue Herbst-Butterbirne), die Sommer-Apothekerbirne (Plutzerbirne), die Diels Butterbirne und die Virgouleuse den Markt. Von Aepfeln sind in großer Ausdehnung die Chrisovsker (roter Jungfernapfel), der Edelborsdorfer, der rote Stettiner (Rosenapfel), weißer Winter-Taffetapfel, Winter-Goldparmaine, Orleans-Reinette (Perl-Reinette), graue Herbst-Reinette (Lederapfel) verbreitet.

Digitized by Google

Obstverwertungsstelle.

Eine wichtige Aktion zur Förderung des Obstbaues ist auch die Obstverwertungsstelle des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Krems. Dieselbe hat die Aufgabe, ohne bindende Verpflichtungen Produzenten und Konsumenten den Verkauf, beziehungsweise Ankauf aller Gattungen von Obst und Obstprodukten zu vermitteln, Auskünfte und Anleitungen über den Stand der Obsternten in verschiedenen Ländern, über die Preise auf den größeren kontinentalen Obstmärkten, über Bezugs- und Absatzquellen, Obstexportaussichten und dergleichen zu erteilen. Sie gliedert sich aus der Zentrale in Krems und mehreren Zweigobstverwertungsstellen in den Knotenpunkten reicher Obstproduktionsgebiete.

Die Nachfragen des letzten Jahres betrugen: K 3,578.600 Aepfel, K 30.318 Birnen, K 41.250 Aprikosen, K 9.527 Pfirsiche, K 320.163 Zwetschen, K 27.050 Beerenfrüchte, K 2000 Nüsse, K 5.015 Trauben, K 500 Quitten. Angeboten waren: K 368.700 Aepfel, K 53.860 Birnen, K 104.050 Aprikosen, K 1000 Pfirsiche, K 280.000 Zwetschen, K 2500 Beerenobst, 21 Metzen Nüsse.

Zweifellos hat die Tätigkeit der Obstvermittlungsstelle schon in der kurzen Zeit anerkennenswerte Erfolge erzielt, indem sie den Obstzüchtern sowohl wie den Obsthändlern verläßliche Auskünfte über Absatz- und Bezugsquellen, Markt- und Verkaufspreise, Vertrauenswürdigkeit von Käufern und Verkäufern geboten; sie hat wiederholt gerade dort eingesetzt, wo die Absatzmöglichkeit zu versagen drohte; sie hat vielfach auf gute, rationelle Verpackung und Versendung erfolgreich eingewirkt und nicht zuletzt das Vertrauen der beteiligten Kreise für die künftige Fortsetzung ihrer Tätigkeit sich gesichert!

Der Obstbau Niederösterreichs spielt, wie aus den Ausführungen ersichtlich ist, eine große volkwirtschaftliche Rolle. Derselbe ist jedoch noch einer großen Ausdehnung und Vervollkommnung fähig. Noch sind es zahlreiche Plätze, welche den Obstbäumen gewidmet werden könnten zur Verbesserung der Lage des Bauernstandes, zur Verschönerung der geliebten Heimat. Noch findet man alte Vorurteile, unvernünftige Starrköpfigkeit und unentschuldigte Gleichgiltigkeit gegen den Obstbau; diese müssen der besseren Einsicht weichen. Der Obstbau kann und muß im Land eine ständig fließende Quelle der Einnahmen sein; er kann bei richtigem Verständnisse den Wohlstand so mancher Familie begründen.

Dem niederösterreichischen Landes-Obstbauvereine gebührt für die bis jetzt im Lande auf dem Gebiete des Obstbaues erzielten Erfolge ein großes Verdienst. Eine Summe von Kleinarbeit und die Durchführung so mancher größeren Veranstaltung zeichnen den 25jährigen Weg des Vereines.

Mögen sich auch in Zukunft unter der Fahne des Landes-Obstbauvereines Freunde der Volkswohlfahrt und des Vaterlandes zum uneigennützigen Wirken auf dem Felde der heimischen Obstkultur vereinigen. Mögen sie an der Vervollständigung des Obstbaues weiter arbeiten ohne Stillstand, auf das sie beim fünfzigjährigen Jubiläum des Vereines freudigen Blickes auf den zurückgelegten Weg blicken können.

Obstzüchter!

Pflanzet Bäume! Jeder Baum, den klein ihr jetzt habt eingegraben,
Er wird dereinst des Wartens Fleiß mit süßer Frucht und Schatten laben;
Er wird zum grünen Baldachin herangedeih'n und festem Stamme,
Derweil wird älter euer Sinn und ihr bedürft des Holzes Flamme!

Digitized by Google

Bericht über die Ausschußsitzung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines am 19. Juli 1905. Anwesend: Vorsitzender Vorstand Abt A. Karl, die Vorstandstellvertreter: Dr. v. Gohren und H. Müller, Geschäftsleiter M. Arthold, die Ausschußräte A. Sandhofer, A. Haberl, H. Hynais, Dr. Klotzberg, Schweigl, J. Löschnig, A. Knosl. Entschuldigt: Lechner und Künzl. Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Mitteilungen und Einläufe:

a) Gesuche der Schulgärtner M. Sigl, C. Domandl, L. Wilhelm, A. Preinreich und L. Rockert um Schulgartenprämien und der Wegeinräumer J. Kropshofer, F. Gedl, J. Steinböck, N. Steindl, G. Knopfloch, F. Voglsinger, F. Trimml und J. Vratny um Straßenwärterprämien. Die Geschäftsleitung wird Erhebungen pflegen.

b) Schulleitung Heiligeneich ersucht um Nachlaß des Kostenbetrages von 1200 Wildlingen. Die angeführten Gründe sind zu erheben.

c) Bezirksverein Krems ersucht um Preise für die Obstausstellung im September d. J. Hiefür werden 1 Vermeil-, 1 silberne und 2 bronzene Medaillen gewidmet.

d) C. Wotzy in Rabensburg ersucht um Subventionierung einer Musterobstpflanzung. Hierüber sind Erhebungen zu pflegen.

e) Gesuche der Schulleitung in Heidenreichstein, des Bezirksstraßenausschusses in Stockerau, des J. Freiberger in Eckstall, A. Hanbeck in Haizendorf, der Kasinos Kirchschlag und Seidldorf um Obstbäume zu ermäßigtem Preis werden in Vormerk genommen.

f) Gesuch des Bezirkswegmeisters R. Hain um eine Remuneration. Wird abschlägig beschieden, da im nächsten Jahre Wegmeisterprämien zur Vergebung gelangen.

II. Jubiläumsfeier. Dr. Klotzberg empfiehlt zur Feier des 25jährigen Vereinsjubiläums: 1. die Schaffung einer Jubiläums-Obstbaumallee in der Nähe Wiens, 2. die Herausgabe einer Festschrift und 3. die Prägung einer Gedenkmedaille. Zur Feier wären Ihre Exzellenzen, die Herren Ackerbauminister, Statthalter und Landmarschall, die Landesausschüsse, der k. k. Bezirkshauptmann und Bezirksstraßenausschuß des betreffenden Bezirkes und die Bürgermeister der von der Straße berührten Gemeinden zu laden. Von den vorgeschlagenen Straßen ist eine im Korneuburger Bezirke auszuwählen. Herr Ausschußrat A. Knosl wird mit den Erhebungen betraut, auf Grund welcher in der nächsten Ausschußsitzung das Festprogramm beschlossen wird. Von der Festschrift, welche sich bereits im Drucke befindet, wurden 200 Exemplare als Jubiläumsgabe an die Festteilnehmer bestellt.

III. Für die Ueberreichung des zum Ehrenmitgliede ernannten früheren Geschäftsleiters J. Trilety in Melk wird der 26. Juli bestimmt. Hiezu werden die Herren Prälat A. Karl, H. Müller und Direktor M. Arthold delegiert und die übrigen Ausschußräte geladen.

IV. Anträge: Nach Bericht des Geschäftsleiters werden den Fachschulen in Krems und Retz je 400 Kronen zur Abhaltung von praktischen Obstverwertungskursen bewilligt, wenn das Ackerbauministerium die Bezüge einer Subvention flüssig macht.

Schluß der Sitzung um ½5 Uhr nachmittags.

Ehrung. Der niederösterreichische Landes-Obstbauverein hat Herrn k. k. Rechnungsdirektor in der Ruhe J. Trilety in Melk für dessen verdienstvolle 20jährige Tätigkeit als Geschäftsleiter des Vereines zum Ehrenmitgliede ernannt. Am 26. d. M. überreichte eine Abordnung des Vereines, bestehend aus den Herren: Vorstand Abt A. Karl, Vorstand-Stellvertreter H. Müller, Geschäftsleiter M. Arthold, Ausschußräte Hynais und H. Knosl dem Genannten in seinem Heime das Diplom. Herr Prälat Abt A. Karl hob in einer kurzen Ansprache das Verdienst des Herrn Direktors J. Trilety um das Emporblühen des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines hervor, worauf Herr Trilety sichtlich gerührt, für die Ehrung dankte. Möge Herr Trilety, der seinem ihm so lieb gewordenen Wirkungskreise aus Gesundheitsrücksichten entsagen mußte, dem Vereine noch recht lange erhalten bleiben.

Obstzüchter

Sorgfältiges Ernten und richtiges Sortieren verdoppelt den Ertrag im Obstbau.

Digitized by Google

Einführung von Baumwärtern in Niederösterreich. Der niederösterreichische Landesausschuß hat in richtiger Würdigung der hohen Bedeutung des Obstbaues für das Land die Einführung von praktisch ausgebildeten Baumwärtern beschlossen. Im heurigen Jahre besuchen 27 Teilnehmer aus den verschiedenen Bezirken die Baumwärterkurse in Krems und Retz. Die Bestimmungen hinsichtlich der Verwendung und Ausbildung der Baumwärter sind folgende:

Bestimmungen.

A. Ausbildung der Baumwärter. 1. Alljährlich sind zwei Baumwärterkurse, einer für die beiden oberen und einer für die beiden unteren Viertel des Landes, abzuhalten. 2. Die Wahl der Kursorte wird vom Landesausschuß getroffen. 3. Die Leitung der Baumwärterkurse hat der niederösterreichische Landes-Obstbauinspektor im Einvernehmen mit den Fachschuldirektionen, an deren Anstalten die Kurse stattfinden, zu besorgen. 4. Die Baumwärterkurse bestehen aus dem: a) Frühjahrskurse in der Dauer von drei Wochen; b) Sommerkurse in der Dauer von sechs Tagen und c) Herbstkurse in der Dauer von sechs Tagen.

B. Theoretischer und praktischer Unterricht. Die Ausbildung der Baumwärter ist vorwiegend eine praktische, nur eine Stunde täglich erhalten sie theoretischen Unterricht. 1. Die Grundlage zur Ausbildung der Kursteilnehmer haben die Arbeiten an hoch- und halbstämmigen Obstbäumen zu bilden. 2. Das Hauptgewicht bei der Ausbildung ist auf jene Obstarten (Mostobst, Tafelobst, Steinobst) zu legen, welche für die betreffenden Bezirke Bedeutung haben. 3. Die Behandlung der Zwergbäume soll den Teilnehmern der Baumwärterkurse nur soweit beigebracht werden, daß sie die Pflege einfacher Formen fachgemäß durchführen können. 4. Beim Frühjahrskurs sind vorzunehmen: Anpassung der Sorten an Boden und Klima unter Berücksichtigung der örtlichen und Absatzverhältnisse; Vorbereitungen zum Pflanzen der Bäume (Ausstecken verschiedener Verbände, Herstellen der Baumgruben), gewöhnliche Pflanzung, Hügelpflanzung, Pflanzung an Böschungen und an Straßen, Baumschnitt, Ausputzen junger Bäume, Pflege und Ausputzen alter Bäume, Verjüngen, Umpfropfen und Düngen, Bekämpfung der Krankheiten und Feinde des Obstbaues. In der Baumschule sind die wichtigsten Arbeiten (Schnitt, Ausgraben und Verpacken der Bäume, Bepflanzung der Baumschule und die Veredlung) vorzunehmen. 5. Der Sommerkurs hat die Arbeiten der Sommerbehandlung der Bäume (Okulieren, Pinzieren und die Bekämpfung der Krankheiten und Schädlinge) zu umfassen. 6. Beim Herbstkurs sind die Kursteilnehmer zu unterweisen über: Obsternte, Aufbewahrung, Verpackung und Sortierung des Obstes, Obstversand, Obstmostbereitung, Dörren u. a., im Haushalt möglicher Verwertungsarbeiten. Die Kenntnis der empfehlenswerten Sorten für Niederösterreich muß während der drei Abteilungen des Kurses den Teilnehmern beigebracht werden. Zu diesem Zwecke sind nach Tunlichkeit Obstmärkte, Obstausstellungen 2c. zu besuchen. 7. An den Kurs sollen sich nach Möglichkeit Besuche sehenswerter Anlagen der nächsten Umgebung anschließen. 8. Am Schlusse des Kurses haben die Teilnehmer eine praktische Prüfung, wobei sie die einzelnen Arbeiten erklären und begründen müssen, abzulegen. 9. Jene Besucher der Baumwärterkurse, welche sich zur Ausübung des Baumwärterdienstes die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten erworben haben, erhalten ein Baumwärterzeugnis. Zum Baumwärterdienst ungeeignete Kursbesucher erhalten nur eine Frequenzbestätigung.

C. Aufnahme in den Baumwärterkurs. 1. In jeden Baumwärterkurs werden höchstens zehn Teilnehmer aufgenommen. 2. Die Aufnahmswerber müssen Söhne von Kleingrundbesitzern oder Bauern sein und bereits einige praktische Erfahrungen im Obstbau besitzen. Absolventen der niederösterreichischen Landes-Fachschulen werden bei der Aufnahme in erster Linie berücksichtigt. 3. Die Kursteilnehmer erhalten während des Kurses ein tägliches Zehrgeld von K 3.—. Baumsägen, Baumscheren, Baum- und Veredlungsmesser müssen sich die Kursteilnehmer selbst anschaffen.

D. Verwendung der Obstbaumwärter. 1. Die Absolventen der Baumwärterkurse, welche mit einem Baumwärterzeugnisse beteilt wurden, übernehmen die Verpflichtung, sich innerhalb der Gerichtsbezirke, in welchen sie ihren Wohnsitz haben, von Privaten, Wirtschaftsbesitzern, Bezirksstraßenausschüssen, Gemeinden, Schulen 2c., bei allen in das Fach einschlagenden Arbeiten verwenden zu lassen. Für diese Arbeiten dürfen sie nur die mit den Gemeinden vereinbarte Entlohnung verlangen. 2. Der niederösterreichische Landes-Obstbauinspektor hat die Arbeiten der Baumwärter zu überwachen und dem Landesausschusse alljährlich über deren Tätigkeit einen ausführlichen Bericht zu erstatten. 3. Für besonders eifrige und erfolgreiche Dienstleistungen werden den Baumwärtern seitens des Landesausschusses Remunerationen in Aussicht gestellt.

Digitized by Google

Vom Landes-Obstbauvereine. „Ja!" sagte der Dirnegger beim Grünbaumwirt und begann schön gemütlich seine Pfeife zu stopfen. Nachdem diese umständliche Arbeit beendigt war, hob er das Bein und strich an der Hose das Zündhölzchen an. „Ja, ja, ja, ja!" nickte er vor sich hin, während er nachdenklich den brennenden Schwefel betrachtete. „So geht's halt auf der Welt." Mit lauten Zügen begann er zu paffen. „Es is net zum sag'n, wia schnell als d' Zeit vageht. Ma sollt' glaub'n, fünfazwanz'g Jahr war'n a hübsch's Randl und do is nur a Wuscha und vabei san's."

„Feierst leicht gar dei silberne Hochzeit?" erkundigte sich der Rixinger.

„Wer red't denn von mir?!" antwortete der Dirnegger, „fünfazwanz'g Jahr is her, daß der Landes-Obstbauverein g'ründ't worden is."

„Der Obstbauverein?" fragte der Hanslbauer. „Unglaubli, was s' heutzutag für Verein' gibt. No ja, weg'n meiner; wann d' Feuerwehrer, d' Veterana, d' Musikant'n, d' Turner, d' Arbeiter, d' Lehra, d' Beamt'n und woaß der Teufl wer no olla eahn're Verein' hab'n, warum denn d' Obstzüchter net a? Nur siach i net recht ein, was s' damit erzweck'n woll'n."

„Mein liaba Hanslbauer," erwiderte erregt der Dirnegger, „wann all's, was du net einsiachst, koan Sinn und Zweck hab'n sollt, dann gebat's auf der Welt viel unnütze Sach'n. Sunst hoaßt's im Sprichwort g'wöhnli: ‚Lange Haar, kurzer Verstand', aber immer amal kunnt ma a von die kurz'n Haar dasselbi sag'n, verstehst mi?"

„No, no, begehr nur net glei a so auf", verteidigte sich der Hanslbauer, „sag'n wird ma do no was dersa."

„Weil's wahr a is! Wann aner von an Verein, der durch so lange Jahr her schon so viel Guat's g'stift hat, behaupt', er wissat net, was er für an Zweck hab'n soll, da muaß an do d' Gall übageh'n!"

„Hab' von dem viel'n Guat'n no nix g'hört und g'seg'n", grollte der Hanslbauer.

„Damit's da d' Nas'n amal wieder anrennst", entgegnete ihm der Dirnegger, du ungläubiger Thomas, und damit's Eng alle mitananda überzeug'n könnt's, wia seg'nsreich das Wirk'n vom Obstbauverein is, will i Eng a kloanes Bild entwerf'n von dem, was unser Verein — denn i sag's mit Stolz, daß i a Mitglied bin — allani in die letzt'n fünf Jahr g'leist hat. Alsdann lost's zua! Da Obstbauverein von Niederösterreich hat auf zwoa Sach'n hauptsächli sei Aug'nmirk g'richt: Erscht'ns amal is a bestrebt, d' Obstbam in unsern liab'n Hoamatland so viel als mögli zu vermehr'n. Und was er in dera Hinsicht g'leist hat, is ansach großarti! Es san in die letzt'n fünf Jahr durch unsern Verein an viele Gemeind'n, Straßenausschüss', Kasinos, Schul'n u. s. w. net weniga als hundertzwanzigtausend tad'llose Obstbam in bewährt'n Sort'n zu bedeutend ermäßigt'n Preis'n — in viel'n Fäll'n a ganz umsumst — ageb'n word'n. Jatzt, was sagst denn da dazua?"

„Dunner eini, so was laßt si hör'n", sagte der Rupf Naz.

„Jatzt sag' i koan Wort mehr", meinte kleinlaut der Hanslbauer.

„Die Vermehrung der Obstbambestänt aber", fuhr der Dirnegger fort, „is, wia i schon g'sagt hab', net die anzige Aufgab', die was si der Obstbamverein g'setzt hat und nach mein Dafürhalt'n a net die wichtigste; denn wann ma uns frag'n, wia's kimmt, daß bei uns in Oesterreich der Obstbau no net mehr zum Seg'n von da Landwirtschaft word'n is, so gibt's da drauf nur oa Antwort: d' Schuld hat weder 's Klima no der Bod'n, sondern d' Unkenntnis der richtigen Behandlungsweis' und Pfleg' is da Grund, daß bei uns mit'n Obstbau no net so b'stellt is, wia 's sein sollt' und sein kunnt. Und daß' a in dera Hinsicht von Jahr zu Jahr besser wird, das hab'n ma wieder nur in Obstbauverein zum verdank'n; denn der hat in der richtig'n Erkenntnis, daß hauptsächli nur durch d' Schul den Leut'n d' wichtigst'n und notwendigst'n Obstbaureg'ln beibracht werd'n kinnan, dafür g'sorgt, daß in richtig ang'legt'n Schulgärt'n durch obstbaukundige Lehrer net bloß der heranwachsend'n Jug'nd, sondern a dem obstzüchtend'n Landmann zagt wird, wia 's g'macht werd'n muß, daß da Obstbau lohnend und rentab'l wird. Destweg'n hat der Obstbauverein Kurs' veranstalt, an denen in die letzt'n fünf Jahr 261 Lehrer, sowia 322 Straßeneinräumer und Bauernsöhn' teilg'nomma hab'n. Die Kurs selba hab'n in Verein 3325 Kronen kost', an die Teilnehmer san 9641 Kronen an Stipendien auszahlt word'n. San das net schöne Leistungen?"

Digitized by Google

Alle stimmten bei.

„Soll i Eng no weita aufzähl'n, welche Veranstaltungen der Obstbauverein no troff'n hat, um in Obstbau in unsern Land z'heb'n? Da müassat'n ma wohl unsa Mittagess'n dahoam versama, denn so bald wurd i net ferti. Nur ans will i no erwähna: d' Vereinszeitung. Um den kloan Mitgliedbeitrag nimmt nämli net bloß a jed's Mitglied an die verschiedenen Begünstigungen teil — im Auswärts z. B. kann ma zum Vered'ln umasunst d' Reiser hab'n — sondern es kriagt no dazua alli Monat unentgeltli a Zeitung in's Haus g'schickt, a Zeitung, die was sie der „Obstzüchter" hoaßt und in der klar und deutli in Wort und Bild g'schildert wird, wia man's anstell'n muaß, damit ma von seine Obstbam reichliche Ernt'n kriagt. Bist alsdann iatzt überzeugt, Hanslbauer, daß der Obstbauverein a an Zweck hat?"

„G'wiß a no," antwortete der Angeredete.

„No, das freut mi. Und drum, meine liab'n Monna, glaub i g'wiß aus engere Herz'n z'red'n, wann i sag: der Obstbaumverein für's Land Niederösterreich, der heuer sein fünfazwanz'gjähr'g's Jubiläum feiert, sowia die Herr'n, die was 'na so sicher und zielbewußt g'leit hab'n und no leit'n, sie leb'n hoch! hoch! und no amal hoch!"

Josef Buritz, Trandorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Hoffnungsfreudig können diejenigen Obstzüchter in die Zukunft sehen, welchen ein reicher Behang ihrer Bäume beschieden ist, denn heuer wird das Obst infolge fast vollständiger Fehlernte der Aepfel hoch im Preise stehen. Nach den vorliegenden Berichten sind nur wenige Obstgebiete der Monarchie, wie z. B. einzelne Teile von Südtirol und der östlichen Steiermark in der überaus angenehmen Erwartung einer nennenswerten Aepfelernte. Doch findet man in den verschiedenen Gegenden, wo heuer eine volle Fehlernte zu verzeichnen ist, doch einzelne Bäume mit etwas Behang. Heuer ist jeder Apfel und jede Birne wertvoll! Man schone und schätze eine jede einzelne Frucht, so gut es eben geht!

Die Ernte rückt heran und da muß alles das, was für dieselbe notwendig ist, vorbereitet werden. Die Leitern sind nachzusehen, Pflückkörbe bereit zu stellen, und müssen, wenn noch nicht geschehen, innwendig mit Holzwolle und übergenähter Sackleinwand gepolstert werden.

Versandkisten und Versandfässer besorge man sich rechtzeitig und bestelle die notwendige Holzwolle und das Packpapier.

Sollte der Monat August längere Trockenheit bringen, so sind alle mit Obst behangenen Bäume tüchtig zu wässern, wenn es nur einigermaßen durchführbar ist.

Fallobst wird täglich aufgelesen und bei vorgeschrittener Reife der wurmigen Früchte im Haushalte zur Geleebereitung verwendet oder aber bei größeren Mengen vermostet.

Bei Frühsorten ist es immer zweckmäßig, die am weitesten in der Entwicklung vorgeschrittenen Früchte zuerst zu pflücken und die anderen weniger ausgebildeten Stücke noch hängen zu lassen. Letztere werden dadurch viel größer und schöner, das Erträgnis ist ein besseres.

In der Insektenwelt beginnt es jetzt schon ruhiger zu werden, nur die Blattläuse vermehren sich zum großen Aerger des Obstzüchters besonders bei trockener Witterung noch sehr stark und muß namentlich bei jungen Bäumen nach dieser Richtung hin immer wieder Nachschau gehalten werden. Auch Blutläuse fallen noch sehr lästig und sind ehestens zu bekämpfen.

In den Baumschulen wird das Okulieren und Wegschneiden der Zapfen fortgesetzt und bei den verkaufsfähigen Stämmen schneidet man die Seitentriebe glatt an der Entstehungsstelle ab.

Für Herbstpflanzung sind Baumpfähle und Bäume jetzt schon zu bestellen, damit man eine recht schöne Ware erhält.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert,** vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Pegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN

für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN.

ACETYLENLATERNEN. zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ⊕ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN · II/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

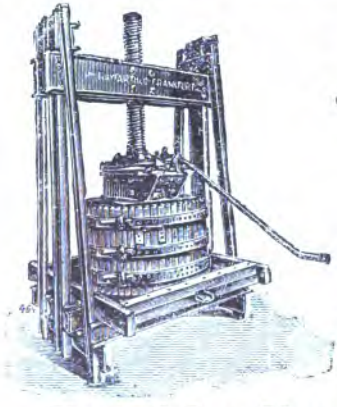
Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-. Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA“**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. September 1905. Nummer 9.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des Obstbauvereines für Mittelsteiermark beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Obstbau fördern heißt Wohlstand verbreiten!

Landwirte und Obstzüchter!

Werbet im Interesse der guten Sache überall Freunde unserer Zeitschrift, denn sie vertritt in uneigennützigster Weise die Interessen des Obstbaues. Sorget, daß dieselbe auch in den Gasthäusern auf dem Lande aufliegt.

Aller-hand **Magenwärmer** echte feinste Trinkbranntweine, als **Wacholder** auch **Kronawetter und Boroviczka** genannt, sowie **Slivovitz, Weingeläger-** und **Weintresterbranntweine,** von sorgsamen Hausfrauen auch zum Ansetzen verwendbar, sind in Mengen von 1·5 Liter an zu haben bei

J. F. Belle in Augustine bei Landstrass in Krain.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühtopf in Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Wichtig für den Obstbau! ● ■ ● Krieg den Obstschädlingen!

Gesetzlich geschützt.

Einzig sicher wirkender Insektenleim:

Propfes Raupenleim „Petrine"

Ausgezeichnet mit der

Bronzenen Landes-Kulturrats-Medaille auf der Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Aussig 1903.

Preisblatt, Gebrauchsanweisung und glänzende Gutachten sendet auf Wunsch

Albert Propfe, chemische Fabrik, **Aussig a. d. Elbe (Böhmen).**

Klebekraft über 4 Monate.

Neueste Handspritze

gesetzlich geschützt.

Vom **„Obstzüchter"** und anderen **Fachblättern** für kleine Obstanlagen, Reben am Haus, Gärten etc. bestens empfohlen

Sehr vorteilhafte Konstruktion!

Vielseitig verwendbar!

Preis K 10, mit Stange K 12.60.

K. Eug. Bösch, Lustenau (Vorarlberg).

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter Seidler in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Als preiswerteste Einmachegläser empfehlen viele Obstbauschulen meine Gläser in der mittleren Form II b mit vorstehendem Hals und der weiten Form III a mit ebener Randfläche.

Letztere Form ist jetzt konisch, also auch als Fleischglas verwendbar und in Apparate einstellbar, der neue Deckel mit Doppelsteg und einfacher Riefe sehr schön.

Eduard Wolff, Habelschwerdt, Preuss.-Schlesien.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld
bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule
in Ort,
Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik
Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

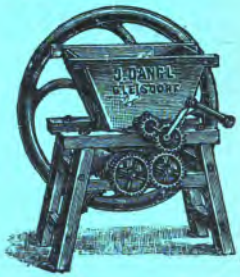
empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.



Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte
in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Die **Obstbaumschule**
des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben

auf amerikanischer Unterlage; besondere

-- Spezialität --

in vorzüglichsten Tafelsorten für Pfahl u. Spalier.

Rebschule Bachernhof

Dr. K. Tausch

Rosswein, Post Kötsch, Steiermark.

Wichtig und unentbehrlich für jeden Obstgärtner

ist das neueste **Präparat**

Anti-Blutlausöl „Lacertin"

als bestbewährtes Radikalmittel zur gänzlichen Vertilgung der so rapid umsichgreifenden Blutlaus und sonstigen Baumungeziefers, weil schnell und sicher wirkend, nebst wirklich vorteilhaft billigen Bezugspreises. Von vielen Seiten geprüft und erprobt als ein vorzügliches Radikalmittel gegen alles Baumungeziefer, insbesondere gegen die so schädlich gewordene Blutlaus, liefert die

Teerprodukten- und chem. Fabrik Türmitz in Böhmen.

Preis pro 100 Kg. 25 Kronen.

In Gebinden von 25 bis 200 Kg. Inhalt. 5 Kg.-Postkolli 2·50 Kronen.

Anstreichpinsel mit Eisenring 1·50 Kronen.

Ferner empfiehlt: **Carbolineum und Carbolineumfarben** als Schutzanstrich für Holzwerke aller Art.

Muster und Preisliste gratis.

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, Beerenobst und Buchspflanzen liefert billigst

Oberlehrer F. Böhm, Gottsdorf, Post Persenbeug, Niederösterreich.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

Kataloge gratis und franko.

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei **Graz.**

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. September 1905. Nummer 9.

Ueber den Obstbau im Weinklima.

(Nach einem Vortrage, gehalten von Direktor M. Artholb, in der Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien am 9. März 1905.)

(Fortsetzung.)

b) Birnsorten:

Bosc's Flaschenbirne. Lange, vorzügliche, sehr gesuchte Birne, reift im Oktober, Baum sehr fruchtbar, für alle Formen geeignet.

Diel's Butterbirne. Große, sehr gute, gutbezahlte Birne, reift im November, für alle Formen geeignet.

Regentin. Mittelgroße, vorzügliche Birne, reift im Dezember, für alle Baumformen, früh und reichtragend.

Napoleons Butterbirne. Mittelgroße, sehr gute Frucht, reift im November, früh und reichtragend, für alle Formen.

Hardenponts Butterbirne. Eine große, vorzügliche, sehr haltbare Birne, reift im Dezember, für alle Baumformen.

Liegels Butterbirne. Mittelgroße, wohlschmeckende Marktbirne, reift im November, Baum hochgehend, sehr guter Straßenbaum.

Wegen der geringeren Transportfähigkeit der Birnen ist deren Kultur vor allem in der Nähe der Großstadt und größerer Marktorte am Platze.

Zu den besten Sommerbirnen gehören Williams Christbirne und Clapps Liebling; beide reifen im August.

c) Zwetschen und Pflaumen:

Hauszwetsche in großfrüchtigen Varietäten, reift im September.

Bühlers Frühzwetsche. Mittelgroße, ovale Frucht, reift Ende Juli, Baum sehr fruchtbar und widerstandsfähig.

Königin Viktoria. Sehr große, rote, ovale Frucht, reift Ende August, sehr fruchtbar.

Große grüne Reineclaude. Mittelgroße, gelbgrüne, sehr gute, gesuchte Edelpflaume, reift Ende August.

Gelbe Mirabelle. Kleine, gelbe, für Konservenzwecke sehr gesuchte Frucht, reift Ende August, Baum kleinbleibend.

d) Aprikosen.

Von Aprikosen existieren in manchen Gegenden vorzügliche Lokalsorten, welche beizubehalten wären. Sehr wichtig ist es bei den Aprikosen, möglichst zeitlich damit auf den Markt zu kommen, also frühe Sorten zu besitzen, um Konkurrenz bieten zu können. Wo gute Lokalsorten mangeln, empfehlen sich:

Ungarische Beste. Große, vorzügliche Frucht, reift Mitte Juli, sehr gesucht.

Aprikose von Breda. Mittelgroße, vorzügliche Frucht, reift Ende Juli.

Aprikose von Nancy. Große, etwas flachgedrückte, sehr gute Frucht, reift Ende Juli, wird nicht mehlig.

Digitized by Google

e) Pfirsiche:

Amsden. Die früheste amerikanische Sorte, sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten, Fleisch vom Steine nicht ablöslich, für Buschform und Spalier.

Frühe von Rivers. Ziemlich große, sehr gute Frucht, Fleisch leicht vom Steine löslich, reift anfangs August.

Große Mignon. Große bis sehr große Frucht, reift anfangs September, sehr fruchtbar, vorzüglich für Spaliere.

f) Süß- und Sauerkirschen.

Wo gute Lokalsorten fehlen, verdienen Verbreitung:

Hedelfinger Riesenkirsche. Sehr große, schwarzbraune Knorpelkirsche, reift anfangs bis Mitte Juni (zweite Woche), reichtragend.

Große Prinzessinkirsche. Eine sehr große, gelbrote, vorzügliche Knorpelkirsche, reift Ende Juni, Baum sehr fruchtbar.

Fig. 86. Zusammenstellen der Fässer. An den Arbeitsreifen werden die Tafeln angereiht.

Große schwarze Knorpelkirsche (Krammelkirsche). Große, fast schwarze, sehr wertvolle Frucht, reift Ende Juni, kommt infolge häufiger Samenvermehrung in verschiedenen großen Spielarten vor.

Rote Maikirsche. Eine mittelgroße, sehr gute Süßweichsel, reift Mitte Juni.

Königliche Amarelle. Mittelgroße, hellrote, vorzügliche Frucht, Baum reichtragend.

Im Weinklima wird sich der Obstbau nicht allein auf die zweckmäßige Ausnützung von Straßen, Wegen, Oeden, Bachufern, Wiesen (noch immer hält man an der Gewohnheit fest, Wiesen und Weiden mit Pappeln, Weiden, Akazien zu bepflanzen) u. dgl. beschränken sollen, sondern hier muß vor allem der Anlage von Obstgärten und Baumstätten das Wort geredet werden, denn nur in solchen Anlagen wird das edle Obst seine volle Entwicklung und Güte erlangen. Bei guter Ausnützung und entsprechender Sachkenntnis kann man so ohne namhafte Einschränkung der anderen Kulturen dem Boden reiche Erträge abringen. In dem klimatisch begünstigten und mit guten Verkehrsmitteln ausgestatteten Weinlande verdient auch die Feinobst-, bezw. Zwergbaumkultur eine erhöhte Beachtung. Mittels einfacher Formen können hier die wertvollsten Kabinettfrüchte produziert werden, welche gegenwärtig von anderen Ländern zu bedeutenden Stückpreisen an Delikatessengeschäfte, Restaurants, Pensionen ꝛc. in Wien, nach Badeorten u. s. w. geliefert werden. Unsere Grund- und Hausbesitzer sollten sich auch daran gewöhnen, die warmen Wände der Wohn- und Wirtschaftsgebäude in vorteilhafter Weise mit Obstbäumen (Spalieren) zu bekleiden, schmale Rabatten und kleine Vorgärten mit Spindeln zu bepflanzen, die Wege mit horizontalen Kordons einzufassen. Beschränkte Hausgärten können durch Pyramiden und Buschbäume viel besser als durch Hoch- und Halbhochstämme ausgenützt werden.

(Schluß folgt.)

Digitized by Google

Zusammenstellen der Obsttransportfässer.

Von J. Löschnig.

Es ist wohl unzweifelhaft, daß das Faß das beste Verpackgefäß für das Obst mittlerer Qualitäten ist. Die Lagerung der Früchte im Kreise hebt den Druck gegenseitig auf (die Fässer sind stets liegend zu transportieren), die Verpackung geht rasch vor sich und ist einfach, dabei billig und selbst in alten Fässern geschmackvoll. Für den landwirtschaftlichen Obstbau und für das Obst des bürgerlichen Haushaltes, für den großen Markt ist daher das Faß die geeignetste Verpackungsart. Um jedoch den Fässern in großem Maßstabe Eingang zu verschaffen, ist es notwendig, daß dieselben jedem Obstzüchter leicht zugänglich und billig sind. Die Dauben und die Böden lassen sich, wenn sie mit Draht zusammengebunden werden, leicht transportieren. Das Zusammenstellen von Fässern müssen die Obstzüchter aber selbst erlernen; auch können dieses die Binder und andere Handwerker im Orte leicht besorgen. Im nachstehenden soll das Zusammenstellen eines Obstfasses besprochen werden, obwohl gleich eingangs gesagt werden muß, daß man dieses erst nach Zusehen dieser Arbeit und einiger Uebung fertig bringen wird. Die Tafeln und die beiden Böden, genau angepaßt, kosten für das kleine Faß 70 Heller, für das große Faß 90 Heller. Bezugsquelle Gutsverwaltung Mißling, Unterdrauburg, Steiermark.

Fig. 87. Die eine Seite des Fasses ist mit Arbeitsreifen fertiggestellt.

Das Zusammenstellen des Fasses erfolgt folgendermaßen: An einen eisernen Reifen, den sogenannten Arbeitsreifen — für jede Faßgröße braucht man mindestens zwei eiserne Arbeitsreifen — wird die erste Tafel mit einer Klemme festgeklemmt. An diese festgeklemmte Tafel werden die anderen angereiht, indem man mit der linken Hand die jeweilig letzte Tafel festhält und mit der rechten Hand eine neue angliedert. (Siehe Fig. 86.) Ist der Kreis geschlossen, so wird die Klemme entfernt und der Reifen etwas angezogen. Gleichzeitig wird ein zweiter, eventuell ein dritter Arbeitsreifen angeschlagen. Nun können die Arbeitsreifen gleich durch hölzerne Reifen ersetzt werden. Man braucht für eine Seite des Fasses deren vier, auf zwei Stellen paarweise angebracht; die Holzreifen kosten das Stück zwei Heller. Vor der Verwendung müssen die Reifen 24 Stunden eingeweicht werden. Die schwierigste Arbeit ist die Bemessung der Reifgröße und die Bindung derselben. Bei einiger Uebung gelingt jedoch auch dieses. Sind die Reifen, gleichviel, ob schon Holzreifen oder nur Arbeitsreifen, auf der einen Seite festgemacht (siehe Fig. 87), so wird das Faß umgedreht und die zweite Seite fertiggestellt. Vor allem ist jetzt notwendig, daß diese mit einem Seil zusammengezogen wird. Man kann sich hier einer besonderen Maschine bedienen. (Siehe Fig. 88.) Für die Obstfässer läßt sich dieses Zusammenziehen mit jedem Seile und Reiteln bewerkstelligen. Das Seil muß dabei einige Finger unter dem Rande liegen, damit man nach dem Zusammenziehen einen Arbeitsreifen draufschlagen kann. Auch auf dieser Seite wird ein zweiter, eventuell ein dritter Arbeitsreifen draufgegeben. Nachdem auch hier die Arbeitsreifen durch Holzreifen ersetzt sind, wird der Boden eingesetzt. Dieses geschieht durch Lockern des Randreifens und Einpassen des Bodens von der inneren Faßseite aus. Beim Draufgeben des Randreifens bedient man sich des Reifziehers.

Der eine Boden des Fasses wird nicht jetzt, sondern nach dem Vollpacken des Fasses eingesetzt. Die Böden werden noch durch einen eingelegten Reifen, der an-

Digitized by Google

genagelt wird, befestigt. Statt Holzreifen können auch eiserne Reifen verwendet werden. — Das Zusammenstellen eines Fasses nimmt die Zeit von zirka einer Stunde in Anspruch.

Das Zusammenstellen der Obstfässer soll durch die Baumwärter bei Demonstrationen geübt werden, auch müssen die Schüler sämtlicher Fachanstalten soweit in diesem geübt werden, daß sie ein Obsttransportfaß zusammenstellen können; dann wird das Faß und mit diesem eine bessere Verpackung des Obstes bald allgemein werden.

Die Bereitung moussierender Obstweine (Champagner).

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

(Schluß.)

Ein auf die im „Obstzüchter" Nr. 7 beschriebene Weise erzeugter Schaumwein wird sich nach beendeter Gärung allerdings vollkommen klären, wird jedoch bei der geringsten Bewegung der Flasche, besonders aber beim Oeffnen derselben und Ausgießen des Weines durch den Bodensatz getrübt, was natürlich bei einem Schaumwein, der für den Handel bestimmt ist, nicht vorkommen darf. Dieser, bei der Gärung und Lagerung des Schaumweines in der Flasche sich bildende Bodensatz — das sogenannte Depot — besteht aus der Hefe und verschiedenen Bestandteilen des Weines, die bei der Gärung unlöslich geworden sind. Soll das Depot entfernt werden, so müssen die Flaschen nach beendeter Gärung mit dem Kork nach unten in geneigter Stellung in eigens dazu in Verwendung kommende Gestelle gebracht werden, damit sich das Depot im Flaschenhalse ober dem Korke ansammelt, was man noch durch wiederholtes Drehen der Flaschen, ohne sie aus ihrer Lage zu bringen, unterstützt. Erscheint der Wein in der ganzen Flasche rein und hat sich das Depot auf dem Korke vollständig angesammelt und festgesetzt, so wird es durch eine, das Degorgieren oder Ausspritzen genannte Operation aus der Flasche entfernt. Diese Arbeit, die sehr viel Uebung erfordert, wird folgender Weise ausgeführt: die Flasche muß vorsichtig von der Stellage genommen und in der ganz gleichen Lage gewöhnlich vor ein stehendes Faß gebracht werden, auf dessen Bauchseite eine so große Oeffnung ausgesägt ist, daß ein Arbeiter samt Flasche sich mit dem Oberkörper in das Innere des Fasses bücken kann. In diesem Faße wird nun der Spagat der Flasche durchschnitten und der Kork allmählich gelockert, bis er endlich samt dem auf ihm ruhenden Hefensatz durch den Kohlensäuredruck ausgestoßen wird, wobei durch einen Griff mit dem Finger der Flaschenhals gereinigt, mit dem Daumen sogleich verschlossen und schnell verkorkt, verschnürt und eventuell verdrahtet werden muß.

Fig. 88. Zusammenziehen der zweiten Faßseite mit Seil und Maschine.

Digitized by Google

Diese Operation ist deshalb schwierig, da, wenn man nicht rasch degorgiert und wieder verschließt, durch den Stoß beim Oeffnen des Korkes zu viel Kohlensäure entweichen würde. Bei dieser Entfernung des Hefensatzes wird auch etwas Wein mit ausgespritzt. Dieser Abgang wird vor dem Verkorken entweder mit einem flaschenreifen Wein, oder durch einen Likörzusatz ersetzt, welche Operation das Dosieren genannt wird. Dieser Likör besteht hauptsächlich aus Wein, Kognak und Zucker in verschiedenem Verhältnisse, welcher nicht nur zugesetzt wird um die Flaschen wieder voll, sondern auch um den Geschmack des Schaumweines süßer und harmonischer zu machen.

Bereitung mousierender Obstweine für den Handel.

Im allgemeinen verlangt man als solchen einen nicht zu starken, mehr oder weniger süßen, angenehm lieblich schmeckenden klaren Wein mit feinem, aber nicht

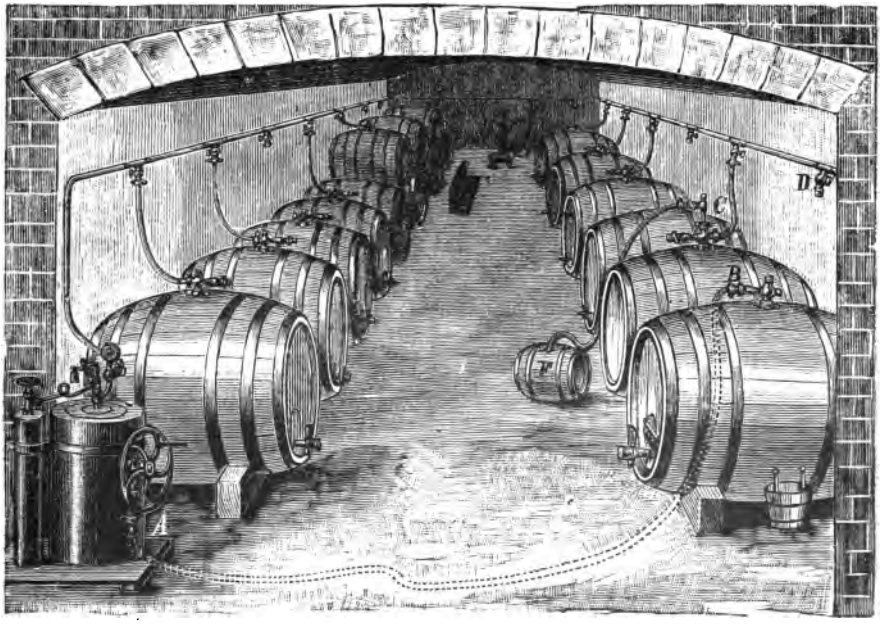


Fig. 89. Kohlensäuredruckanlage von Franz Nechvile, Wien.

zu stark hervortretendem Bukett, welcher derart mit Kohlensäure erfüllt ist, daß nicht nur beim Oeffnen der Flasche, zufolge des starken Druckes, der Kork mit Gewalt herausgetrieben wird, und der in das Glas gegossene Wein lebhaft moussiert, sondern daß derselbe einen Teil seiner Kohlensäure möglichst hartnäckig zurückhält, und infolge des nur allmähligen langsamen Entweichens derselben sich durch längere Zeit frisch und perlend erhält, d. h. sein Mousseux auch beim Trinken bewahrt. Bei der Herstellung des Schaumweines für den Handel kommen beide Methoden in Anwendung, und zwar: 1. die Flaschengärung und 2. das Imprägnieren mit Kohlensäure. Da wir erstere Methode soeben besprochen haben, können wir gleich mit der zweiten, der sogenannten künstlichen Methode beginnen. Als Nachtrag sei jedoch erwähnt, daß der Zuckerzusatz von 15 Gramm auf 25 Gramm per Liter erhöht werden muß, um den nötigen Kohlensäuredruck, der bei einem Schaumweine für den Handel gefordert wird, zu erreichen. Die Anwendung der widerstands-

Digitized by Google

fähigeren Champagnerflaschen wird wegen des erhöhten Druckes zur unbedingten Forderung.

Eine einfachere Methode der Schaumweinerzeugung besteht darin, daß man die Kohlensäure nicht durch Gärung in der Flasche erzeugt, sondern dieselbe in einem eigenen Apparate herstellt und dann dem vorher fertigen d. h. flaschenreifen Weine durch Einpumpen zuführt. Durch eine derartige Methode entfallen eine Menge von schwierigen Manipulationen, man hat ganz besonders keinen Niederschlag in der Flasche zu entfernen, was die ganze Fabrikation weit billiger gestaltet: die meisten der ganz billigen Schaumweine sind deshalb durch das Imprägnierverfahren entstanden. Wegen der kostspieligen Imprägnierungsapparate wird diese Methode meistens nur im Großbetrieb angewendet. Die für die Schaumweinbereitung mittels des Imprägnierungsverfahrens verwendeten Obstweine müssen vollkommen ausgebaut und flaschenreif sein, damit in den Flaschen keine nachträglichen Trübungen oder Nachgärungen entstehen. Die Herrichtung des Weines für künstliche Champagner ist daher die wesentlichste Arbeit, von der der Erfolg sozusagen allein abhängig ist, denn das Einpumpen der Kohlensäure ist, wenn man einen entsprechenden Apparat besitzt, verhältnismäßig sehr leicht. Der Schulung solcher Weine ist daher die volle Aufmerksamkeit zuzuwenden und soll schon bei der Bereitung des Weines (siehe Artikel im „Obstzüchter" Nr. 7, Obstweinbereitung) darauf Rücksicht genommen werden, um in möglichst kurzer Zeit einen Wein mit dem erforderlichen Grad der Ausbildung zu erreichen. Auf den Verlust des natürlichen Kohlensäuregehaltes des Weines, welcher naturgemäß bei den wiederholten Abzügen und Schönungen stattfindet, braucht man nicht Rücksicht zu nehmen, da dieser Verlust bei der Imprägnierung durch die zugeführte Kohlensäure reichlich ersetzt wird. Zur Schönung verwendet man 10 g Gelatine und 6 g chem. reines Tannin auf 1 hl Wein. Weine, die nach wiederholten Abzügen und Schönungen nicht klar werden, was gewöhnlich eines zu großen Gehaltes an Pektinkörpern zuzuschreiben ist, werden meistens pasteurisiert um diese trübenden Stoffe zur Ausscheidung zu bringen. Der Wein, welchen man auf Schaumwein verarbeitet, muß zuerst auf seinen Alkohol- und Säuregehalt untersucht werden. Als Norm kann man annehmen, daß der Alkoholgehalt des Schaumweines für den Handel 10 bis 12 Vol. Prozent betragen soll, bei einem Säuregehalte von zirka 6‰. Zur Erhöhung des Alkoholgehaltes wird gewöhnlich fuselfreier Weinsprit, seltener Kognak oder Kognaksprit verwendet.

Ist der Wein vollkommen flacker, so schreitet man zum Likörzusatz. Sollte nachher eine Trübung eintreten, so muß der Wein abermals geschönt werden. Zum Imprägnieren der Weine verwendet man entweder selbsterzeugte gasförmige Kohlensäure, oder die jetzt allgemein im Handel vorkommende flüssige Kohlensäure. Die Verwendung der flüssigen Kohlensäure gewährt viele Vorteile, so daß dieselbe der gasförmigen Kohlensäure unbedingt vorzuziehen ist. Bevor man mit der Imprägnierung beginnt, muß der dazu erforderliche Apparat gereinigt und in Stand gesetzt werden. Man imprägniert den Wein auf 5½ bis 6 Atmosphären, um ein schönes und anhaltentes Mousseux zu erhalten. Nach der Imprägnierung beginnt man mit dem Abfüllen des Schaumweines auf die Flaschen, die sofort verkorkt und verschnürt werden.

Sehr einfach und billig ist die Befestigung des Korkes mit Drahtagraffen, die für Obstschaumwein Champagner empfehlenswert sind. Die vollkommen fertiggestellten Flaschen sollen noch einige Wochen am Lager bleiben, da dies nicht nur für den Schaumwein von Vorteil ist, sondern — um auch vor der Versendung zu prüfen — ob nicht eine Trübung eingetreten ist. Hierauf wird der Kork und der

größte Teil des Flaschenhalses entweder mit Lack oder Staniol umkleidet, wobei man so tief herab geht, daß der leere Raum in der Flasche nicht bemerkt wird. Die Flaschen werden dann mit Etiketten versehen, in Papier gewickelt und in Kisten oder Körben verpackt zum Versand gebracht. Die Aufbewahrung der Champagnerflaschen hat stets liegend zu geschehen, damit der Kork immer feucht erhalten bleibt und keine Kohlensäure durch Austrocknen des Stopfens verloren geht. Anschließend sei noch die Kohlensäuredruckanlage Fig. 89 für Weinkeller von Franz Nechvile erwähnt, die ich besonders für größere Apfelweinkellereien sehr empfehlen kann. Dadurch, daß man auf Apfelweinen bei solchen Kohlensäuredruckanlagen einen gleichmäßigen, beliebig regulierbaren Druck einwirken lassen kann, wird dessen natürlicher Kohlensäuregehalt nicht nur konserviert und auch der Wein, wenn die Fässer nicht regelmäßig aufgefüllt werden, vor dem Kahmigwerden geschützt, sondern auch die Qualität und der Geschmack des Weines bleibt erhalten. Ebenso kann der beliebig regulierbare Kohlensäuredruck zu Abziehen des Weines in andere Fässer benützt werden, wie dies auch bei Fig. 90 ersichtlich ist, ohne daß

Fig. 90. Kohlensäuredruckanlage von Franz Nechvile, Wien.

ein sonst nie zu vermeidender Kohlensäureverlust stattfindet. Nähere Auskünfte über die Schaumweinerzeugung oder Kohlensäuredruckanlage werden bereitwilligst brieflich erteilt.

Obstanlagen der Domäne Kutjevo.

Von J. Löschnig.

Motto: Wie man's treibt, so geht's.

Der Obstbau in seiner Verschiedenheit des Betriebes ist schon vielerorts aus den früheren Anschauungen, wo er als eine besondere und nützliche Liebhaberei einzelner betrachtet wurde, herausgetreten. Der Obstbau vermag heute bei rationellem Betriebe mit Berücksichtigung aller Nebenumstände sogar sehr ansehnliche Erträge

abzuwerfen; derselbe erscheint berufen, in der Landwirtschaft ein große Rolle zu spielen. Neben dem Obstbau als Nebenkulturzweig in Verbindung mit der übrigen Landwirtschaft (Wiesen oder Feldbau) oder mit dem Liebhaber-Obstbau, wie man die kleinen, um die Wohnhäuser angelegten, nur für den eigenen Bedarf Obst liefernden Obstgärten nennen könnte, entstehen neuerer Zeit größere Obstgartenbetriebe, in welchen der Obstbau die ausschließliche, zumindest aber die Hauptrolle spielt. Infolge der meist beträchtlichen Ausdehnung solcher Obstanlagen nennt man dieselben Obstplantagen.

Im Anschlusse an die früheren Beschreibungen und Berichte von sehenswerten Obstgartenanlagen bringen wir diesmal eine gedrängte Schilderung der Obstgartenanlagen der Domäne Kutjevo.

Domäne Kutjevo ist seit dem Jahre 1882 im Besitze der Familie Turkovič, indem es als Abtei schon im Jahre 1174 urkundlich erwähnt wird; im Jahre 1700 kam die Domäne durch Schenkung an Jesuiten und im Jahre 1774 an die kroatisch-slavonische Landesregierung und von dieser an die Familie Turkovič.

Fig. 91. Anlagen

Dieser 142 km² messende Besitz bestand seinerzeit zumeist aus unwegsamen Waldungen und war, wie die ganze Gegend, vom großen Verkehr ganz ausgeschlossen. Neben der Einrichtung des Forstwesens und der Landwirtschaft haben die Besitzer der Domäne Kutjevo seit dem Jahre 1896 durch Berufung von tüchtigen Fachkräften die schon früher geplanten Obst- u. Rebenneupflanzungen nach amerikanischem System angelegt.

Das Vorgehen kann wohl als amerikanisch bezeichnet werden, denn sowohl hinsichtlich der Durchführung, als auch hinsichtlich der Größe derselben, können sie sich den amerikanischen derartigen Anlagen an die Seite stellen.

In der Folge halten wir uns an: A. Becke, „Anlagen der Domäne Kutjevo".

Nach den Ausführungen in obiger Monographie bestand vorher der Obstbau der Domäne Kutjevo darin, daß man eine Anzahl von Obstbäumen ohne Kriterium pflanzte, und diese sich selbst überließ, die dann in großer Anzahl wieder eingingen. Der kleine Rest von Bäumen, der verblieb, erfreute erst die zweite Generation des Pflanzers mit Früchten oft zweifelhafter Qualität. Der neue Obstbau muß aber andere Resultate bringen, sonst kann von einer Rentabilität nicht gesprochen werden.

Die Ziele des modernen Obstbaues sind: frühzeitige und regelmäßige Erträge, weil die 30 bis 40jährigen Interkalarzinsen an und für sich jede Rentabilität ausschließen, wenn nicht ganz außerordentliche Ernte und Absatzverhältnisse vorhanden sind. Es ist gewiß die volle Hoffnung vorhanden, daß die Anlagen in Kutjevo das angestrebte Ziel nach amerikanischem Vorbilde durch entsprechende Kultur erreichen

Digitized by Google

werden. Das Pflanzmaterial wird in eigenen Baumschulen gezogen; dieselben sind sogenannte Wanderbaumschulen, d. h. ein Terrain wird nur ein- bis zweimal als Baumschule benützt. Die Unterlagen, die einen großen Einfluß auf den zukünftigen Baum haben, werden je nach Boden, Lage und Edelsorten sehr sorgfältig gewählt. Näheren Aufschluß gibt die auf der nächsten Seite stehende Tabelle.

Die Muttergärten, die zur Gewinnung von Edelreisern und zum Sortenstudium dienen, enthalten 176 Pflaumensorten, 190 Aepfelsorten, 160 Birnsorten, 29 Pfirsich- und Aprikosen-, 16 Weichsel- und Kirschsorten, 34 Beerenobstsorten ꝛc. Die in den Anlagen der Domäne Kutjevo ausgepflanzten Hauptsorten sind folgende:

Aepfel: 1 Ananas-Reinette, 2. Canada-Reinette, 3. Cox Orangen-Reinette, 4. Graue Herbst-Reinette, 5. Reinette v. Breda, 6. Reinette grise, 7. Ribston Pepping, 8. Srčika (Lokalsorte), 9. Weißer Wintercalville, 10. Wintergoldparmäne.

Zwetschen und Pflaumen: 1. Fertile precose, 2. Königin Viktoria, 3. Muskatzwetsche, 4. Prune d'Agen, 5. Reineclaude Graf Althans, 6. Slavonische Zwetsche.

Birnen: 1. Duchesse d'Angoulême, 2. Gute Luise v. Avranches, 3. Hardenponts Winterbutterbirne, 4. Liegels Winterbutterbirne, 5. Olivier de Serres, 6. Williams Christbirne, 7. Winter-Dechantsbirne.

Aprikosen: 1. Kremser Aprikosen, 2. Vintschgauer Aprikosen.

Kirschen u. Weichseln: 1. Germersdorfer, 2. Maiweichseln, 3. Ostheimer.

Domäne Kutjevo.

Zur Pflanzung werden in der Regel ein- bis zweijährige Veredlungen, die in eigener Regie gezogen auf zirka ein Drittel des Handelswertes zu stehen kommen, verwendet.

Der Vorbereitung des Bodens für die zukünftigen Plantagen, die zumeist in Waldterrains angelegt werden, wird große Sorgfalt gewidmet. Dem eigentlichen Waldschlag folgt die Ausfuhr der Hölzer zur Dampfsäge zumeist auf Rollbahn.

In den meisten Fällen wird der Boden auf 40 bis 50 cm Tiefe je nach der künftigen Kultur rigolt. Neben der Handarbeit werden Kabel-Rigolpflüge, betrieben durch Tréuil à manège (Göpelwinde), verwendet, periodenweise trat eine große Dampfpfluggarnitur in Aktion, zumeist aber ein Tréuil à vapeur automobile.

Die Hochstammkultur wird nur für Grenz- und Alleepflanzung verwendet.

Den Hauptbestand der Anlagen bilden Buschbäume mit 40 bis 50 cm hohen Stämmen, welche aus ein- bis zweijährigen Veredlungen gezogen werden.

Wo es der Boden gestattet, werden Zwergunterlagen, in nicht zu rigolendem Boden unter ungünstigen Verhältnissen aber die robusten Wildlingsunterlagen mit ihrem stärkeren Wurzelvermögen verwendet. In besonders günstigen Lagen wird Formbaumzucht, zumeist Kordons nach Tiroler oder französischer Weise gezogen, die berufen sind, das alleredelste und schönste Tafelobst zu produzieren.

Google

Unterlage	Steinobst		Kernobst	
	Pflaumen Marillen	Kirschen Weichsel	Aepfel	Birnen
Starkwüchsig	Pr. Mirabolana Pr. domestica Pr. Mariana	Pr. cerassus	Wildling	Wildling
Schwachwüchsig	Pr. sativus (St. Julien)	Pr. Mahaleb	Doucin	Quitte
Zwergform			Paradies	

(Fortsetzung folgt.)

Welche Fehler müssen bei der Anlage von Obstgärten vermieden werden?

Von Jg. Thaller, Baumschulbesitzer.

(Fortsetzung.)

Kernobstbäume werden fünf- bis sechsmal so alt und drei- bis viermal so groß als Steinobstbäume, mit Ausnahme der Süßkirschen, welche zirka die halbe Lebensdauer der Kernobstbäume bei nahezu gleicher Größe erreichen. Wenn es der Boden gestattet, so kann Kernobst und auch Steinobst in dieselbe Anlage gepflanzt werden, jedoch so, daß das Steinobst allein auf ein Quartier kommt, oder daß eine sogenannte Zwischenpflanzung ausgeführt wird. Bei derselben werden zuerst die Kernobstbäume in normaler Pflanzweite angepflanzt und kommt hierauf zwischen je zwei Kernobstbäume noch ein Steinobstbaum. Wenn nach 20 bis 30 Jahren die Steinobstbäume absterben, so werden keine neuen mehr nachgepflanzt, da inzwischen die Kernobstbäume eine entsprechende Größe erreicht haben. Derartige Zwischenpflanzungen sind sehr zweckmäßig, da der Boden sehr gut ausgenützt wird.

Selbst innerhalb derselben Obstart spielt noch die Unterlage, auf welche die Bäume veredelt sind, eine bedeutende Rolle, da sie nicht nur auf das Alter, sondern auch auf die Größe und Wüchsigkeit der Bäume einen Einfluß ausübt. Auch die Außerachtlassung dieses Umstandes ergibt recht häßliche, ungleichförmige Anlagen, welche ein beständiges Nachpflanzen notwendig haben. Am häufigsten findet man diesen Fehler in Pyramidengärten, da ja vorzugsweise Pyramiden sowohl auf Wildlingsunterlage als auch auf Zwergunterlage veredelt werden. Auch hier muß jede Art der Bäume auf ein eigenes Quartier kommen, oder es muß auch hier, ähnlich wie bei Kern- und Steinobst, eine Zwischenpflanzung derart ausgeführt werden, daß die auf Zwergunterlage veredelten Pyramiden am Ende ihrer kurzen Lebensdauer entfernt werden können, ohne daß hiedurch die Gleichmäßigkeit der Anlage gestört wird. In sehr schlechten, dürftigen Böden dürfen aber Bäume auf Zwergunterlage, welche Form sie auch immer haben mögen, nicht angepflanzt werden, da Zwergunterlagen in solchen Böden schlecht gedeihen, und eine derartige Anlage deshalb stets nur einen Mißerfolg haben würde. Wenn daher in schlechten Böden auch Formbäume gepflanzt werden sollen, so müssen dieselben auf hiezu tauglichen Wildlingsunterlagen veredelt sein. Die Formbaumzucht ist gegenwärtig bereits imstande, bei geeigneter Sortenwahl selbst für kleine Baumformen entsprechend vorbereitete Wildlingsunterlagen mit gutem Erfolge zu verwenden. So sind beispielsweise im Muttergarten des pomologischen Instituts zu Reutlingen in Württemberg sämtliche U-Formen von Birnen auf Wildlingsunterlage veredelt und läßt die Fruchtbarkeit derselben nichts zu wünschen übrig.

Digitized by Google

Kommt die Pflanzung im Herbst zur Ausführung, so wird gewöhnlich darauf vergessen, die Wurzeln der frisch gepflanzten Bäume gegen Winterfrost zu schützen, und kann dieser Fehler, wenn strenge Kälte eintritt, das Eingehen sämtlicher Bäume zur Folge haben. Das Schützen der Wurzeln gegen Frost wird am bequemsten dadurch bewerkstelligt, daß man die Baumscheibe 30 cm hoch mit Dünger, Laub, Streu u. dgl. bedeckt, oder daß man den Stamm 50 cm hoch kegelförmig mit Erde unhäufelt und erst im Frühjahre aus diesem Erdkegel die Baumscheibe formiert. Obstwildlinge, einjährige Veredlungen und überhaupt alle Bäumchen und Sträucher, die nicht stärker als ein Bleistift sind, werden am besten im Herbst in Einschlag gebracht, das heißt, auf einem Gartenbeete 40 bis 60 cm tief provisorisch eingesetzt und erst im darauffolgenden Frühjahre normal ausgepflanzt. Dieses Verfahren empfiehlt sich auch bei großen Bäumen dann, wenn wegen ungünstiger Verhältnisse eine normale Herbstpflanzung nicht ausgeführt werden kann, weil hiedurch auch in diesem Falle der Herbstbezug der Bäume, dessen Vorteile ja bekannt sind, möglich gemacht wird.

Die Regel, die Bäume so hoch zu pflanzen, daß der Wurzelhals mit der Erdoberfläche gleich hoch liegt, darf nicht überall angewendet werden. Alle wurzelechten Bäume und Sträucher, welche nach der Pflanzung aus dem Wurzelhalse neue Wurzeln bilden, müssen um einige Zentimeter tiefer als normal gepflanzt werden. Alle Bäume, welche auf Doucin, Paradies oder Quitte veredelt sind, müssen so tief gepflanzt werden, daß die Veredlungsstelle mit der Erdoberfläche gleich hoch ist. In lockerem trockenen Sandboden endlich muß durchwegs etwas tiefer gepflanzt werden. Ein Fehler wäre es auch, wenn bei der Pflanzung in festem Boden die Baumgrube nur so groß gemacht würde, daß man gerade die Wurzeln hineinbringt, weil die zarten Wurzeln der jungen Bäume in festes Erdreich nur sehr schwer hineinwachsen können. Es wäre gefehlt, wenn beim Pflanzen frischer Stalldünger mit den Wurzeln in direkte Verbindung käme. Es wäre unrichtig, in unseren Verhältnissen nach Stringfellows Methode Krone und Wurzeln ganz kurz zurückzuschneiden und falsch wäre es endlich auch, wenn der Baumpfahl in die Krone hineinragen und sich an den Kronenästen oder am Stamme reiben würde, weil hiedurch Saftstauungen und Rindenkrankheiten entstehen.

Nach beendeter Pflanzung wird meist übersehen, das Anwachsen der Bäume zu überwachen und zu unterstützen, so daß häufig die Anlagekosten durch ein ungünstiges Anwachsperzent unnötigerweise vergrößert werden. Die häufigste Ursache des Nichtanwachsens ist Mangel an Wasser, weshalb das schnelle Anwachsen durch ausgiebiges Begießen und Bedecken der Baumscheibe mit kurzem Dünger, der vor dem Austrocknen schützt, gefördert wird. Es wäre aber falsch, täglich so zu begießen, daß auf jeden Baum etwa ¼ l Wasser kommt, sondern es muß alle drei bis vier Tage so begossen werden, daß jeder Baum wenigstens eine Gießkanne Wasser erhält, und zwar von Mitte April an so lange, bis die Bäume in Trieb kommen. Wenn aber große, andauernde Trockenheit eintritt, so muß fortgesetztes Begießen stattfinden, da sonst viele Bäume wieder „zurückgehen", das heißt absterben, wenn sie bereits angetrieben haben. Sollte ein frisch gepflanzter Baum anfangs Mai noch nicht austreiben, so versuche man einige Tage lang tägliches, besonders reichliches Begießen. Bleibt dies ohne Erfolg und ist die Rinde noch grün, so nehme man den Baum heraus, schneide die Wurzeln frisch nach, stelle ihn mit den Wurzeln oder noch besser seiner ganzen Länge nach einen Tag lang in frisches Wasser und pflanze ihn hierauf sorgfältig aufs neue. (Schluß folgt.)

Digitized by Google

Wandervorträge über Obstbau. Zur Förderung des Obstbaues veranstaltet der niederösterreichische Landes-Obstbauverein im Herbst und im Winter Wandervorträge über Obstbau (Baumzucht, Baumpflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung, Obstsorten, Obstverwertung wie Obstweinbereitung, Dörren 2c.). Das Ansuchen um Entsendung eines Fachmannes zur Abhaltung eines Vortrages ist an die Geschäftsleitung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Retz zu senden. Die Veranstaltung ist für die Gemeinden, bezw. Kasinos oder sonstigen Vereine vollkommen kostenlos.

Mitteilung des Steiermärkischen Obstbauvereines. Schon seit Jahren war die Tätigkeit des Obstbauvereines für Mittelsteiermark nicht mehr auf diesen Landesteil beschränkt, sondern es erstreckte sich dieselbe auf das ganze Land; der Verein hatte in allen Landesteilen Mitglieder und die unentgeltliche Abgabe von Edelreisern, Erteilung von mündlichen und schriftlichen Auskünften, Obstsortenbestimmungen u. s. w. erfolgten nicht nur für die Obstzüchter des Mittel-, sondern auch für jene des Ober- und Unterlandes.

Bei der am 2. Mai 1905 stattgefundenen XVII. Jahres-Hauptversammlung wurde auf Antrag des Vereinsmitgliedes Herrn Richard v. Regner, Gutsbesitzer in Kumberg, einstimmig der Beschluß gefaßt, den Namen des Vereines in „Steiermärkischer Obstbauverein" zu ändern. Diesem Beschlusse gemäß wurde von der Vereinsleitung bei der hohen k. k. steiermärkischen Statthalterei um Genehmigung der Namens-, bezw. Statutenänderung angesucht. Die Bescheinigung dieser Namensänderung ist mit dem Erlasse der hohen k. k. steiermärkischen Statthalterei vom 20. Juni 1905, Z. 26.480, erfolgt und es wird daher der bisherige Obstbauverein für Mittelsteiermark von nun an den Namen „Steiermärkischer Obstbauverein" führen. Es steht demnach einem möglichst zahlreichen Beitritte auch der ober- und untersteirischen Obstzüchter nichts mehr im Wege. Die Vereinsmitglieder beziehen die ausgezeichnete Fachzeitschrift „Der Obstzüchter" unentgeltlich und werden denselben auf ihr Verlangen in allen den Obstbau betreffenden Angelegenheiten mündliche oder schriftliche Auskünfte erteilt. Ferner werden für die Mitglieder Obstsorten, welche sie einsenden oder überbringen, unentgeltlich bestimmt. Auch ist die Vereinsleitung bereit, auf Ansuchen von Bezirksvertretungen, Gemeinden oder größeren Ortschaften durch den Vereinssekretär Vorträge und Demonstrationen über die verschiedenen Zweige des Obstbaues abhalten zu lassen.

Auf die belehrende Tätigkeit legt die Vereinsleitung überhaupt ein großes Gewicht. Um die Vereinstätigkeit weiter auszugestalten, ist ein recht zahlreicher Beitritt der steiermärkischen Obstzüchter erwünscht. Statuten und Jahresberichte werden auf Verlangen unentgeltlich und portofrei übersendet. Das Vereinslokal befindet sich in Graz, Sporgasse Nr. 11, 3. Stock. Sprechstunden Montag und Freitag von 2 bis 5 Uhr nachmittags, in den anderen Tagen, mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage, von 9 bis 12 Uhr vormittags.

Jene P. T. Vereinsmitglieder, welche den Jahresbeitrag pro 1905 noch nicht einsandten, werden ersucht, denselben ehestens zu übermitteln und sich hiezu des seinerzeit zugesandten Posterlagscheines bedienen zu wollen. Wiederholte Einforderungen verursachen nicht nur Arbeit, sondern auch Auslagen, die bei ordnungsmäßiger Einzahlung erspart bleiben können.

Die Vereinsleitung.

Digitized by Google

Rundschau

Friedrich v. Schillers Vater ein Pomologe und Gartenaufseher. Manchem unserer geehrten Leser dürfte wohl nicht bekannt sein, daß der Vater unseres viel gefeierten Dichterfürsten Friedrich v. Schiller, das ist Johann Kaspar Schiller, dem Gartenwesen seiner schwäbischen Heimat sehr nahe stand. Kaspar Schiller hatte von seinem im Jahre 1733 zu Bittenfeld bei Waiblingen verstorbenen Vater

Fig. 92. Johann Kaspar Schiller.

zwar kein Vermögen, aber eine recht schätzenswerte Eigenschaft ererbt: den echt schwäbischen Lebensmut, sich redlich und tapfer durch die Welt zu schlagen. Während seine beiden Brüder, der Familientradition folgend, sich dem Bäckergewerbe widmeten, setzte es Kaspar, „ein gescheites Büble", mit Bitten und Tränen bei der Mutter durch, daß sie ihn in seinem 15. Jahre dem tüchtigen Klosterbarbier zu Denkendorf anvertraute. Dieser führte den Jungen nicht nur in die Fertigkeiten der Barbierkunst, sondern auch in die Geheimnisse der Wundarzneikunde ein. Unter den Klosterschülern konnte der lernbegierige Kaspar seine geringen Kenntnisse im Latein wieder auffrischen, während er beim Propste „ein und ein anderes" in der Kräuterkunde erlernte. Ein Jüngling noch, aber kraftvoll, gewandt und tätig für das praktische Leben, dabei bieder und fromm, zieht er schon 1745 als Feldscher in einem bayerischen Husarenregiment nach den Niederlanden. Später finden wir ihn bald in seiner lieben Heimat, bald wieder in rauhem Kriegsdienste, ferne von derselben. Selbst im Felde benützt er jede Mußestunde, um durch eigenes Studium ohne fremde Beihilfe nachzuholen, was ihm in früheren Jahren infolge ungünstiger Umstände nicht gelehrt worden war. Mathematik und Philosophie betrieb er mit Eifer und landwirtschaftliche Beschäftigungen hatten für ihn einen ganz besonderen Reiz. Eine Baumschule, die er als Hauptmann zu Ludwigsburg nach beendigtem Kriege anlegte und pflegte, hatte den glücklichsten Erfolg. Gleichzeitig gab Kaspar Schiller Schriften über Baumschulen und Obstzucht heraus. Karl Eugen, der damalige Herzog von Württemberg, suchte, ermüdet von den Genüssen eines verschwenderischen Hoflebens und von den vielen phantastischen, kostspieligen Einfällen, nützlichere Beschäftigung und edlere Ziele. Seitdem eine gute deutsche Frauenseele, die Gräfin Franziska v. Hohenheim, die er später zu seiner Gemahlin erhob, einen günstigen Einfluß auf ihn gewann, traten seine schlechten Eigenschaften in den Hintergrund. Franziska wußte seinen Sinn auf das Nützliche und Heilsame zu lenken. Die Begründung einer „idealischen" Landwirtschaft, die Hebung des Wohlstandes durch Förderung des Land- und Gartenbaues und die Verbesserung der Bildung seiner Beamten und Offiziere wurden von jetzt an der Gegenstand seiner Fürsorge. Darum war auch der tüchtige Hauptmann Kaspar Schiller, seit er seine Schriften über Baumschulen und Obstzucht dem Fürsten vorgelegt hatte, bei Herzog Karl gut angeschrieben. Dieser ernannte den tüchtigen Mann zum Oberaufseher der Gärten bei dem schönen Lustschloß Solitude nahe Stuttgart. In dieser Stellung befriedigte er vollkommen die von ihm gehegten Erwartungen. Geschätzt von seinem Fürsten und geachtet von allen, die ihn kannten, erreichte er ein hohes Alter und hatte noch die Freude, den Ruhm seines Sohnes zu erleben. Die geradezu schwärmerische Hingabe unseres Lieblingsdichters an Gottes freie Natur, die sich in vielen seiner Dichtungen äußert, ist wohl nicht zum geringen Teile vom Vater auf den Sohn übergegangen, wenn wir uns den Sinn des alten Sprichwortes vor Augen halten: „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm." Das hier zweifellos obwaltende Gesetz der Vererbung tritt uns aber auch bei Friedrich Schillers eigenem „Stammhalter" vor Augen. Als ihm am 14. September 1793 zu Ludwigsburg ein Sohn (Karl) geboren wurde, schrieb er seinem Freunde Körner: „Wünsche mir Glück,

Digitized by Google

ein kleiner Sohn ist da!" Einem anderen Freunde teilte Schiller mit, daß sein „Goldföhnchen" einmal „ein Feberheld" werden sollte. Aber von beiden Großvätern hatte Karl, wie sich später herausstellte, die Neigung für Wald und Garten geerbt. Er wurde, wie der Oberforstmeister von Lengefeld, den einst Friedrich der Große in seine Dienste ziehen wollte, ein tüchtiger Forstmann und betätigte seine Liebe für die Baumzucht in dem Maße, wie der andere Großvater, Major Schiller. Der Umgang mit der Natur veredelt den Menschen und wendet seinen Sinn höherem Gefühls- und Geistesleben zu. Die das ganze Ober-Rheingebiet bewohnenden Schwaben erfreuten sich von jeher besonderer Sympathien seitens anderer deutscher Volksstämme. Die deutschen Fürsten wählten mit Vorliebe Schwaben zur Besteigung ihres Herrscherthrones und deren „Schwabenstreiche" waren selbst im fernen Oriente bekannt und gefürchtet. Die Wiege unseres erlauchten Herrscherhauses sowie des Hauses Hohenzollern stand im Schwabenlande engeren und weiteren Sinnes. Es hat daher einen sehr tiefen Sinn, wenn der schwäbische Poet L. Uhland sein unvergleichlich schönes Baumgedicht „Bei einem Wirte wundermild ꝛc." (er meint den Apfelbaum) mit den erhebenden Worten schließt: „Gesegnet sei er allezeit von der Wurzel bis zum Wipfel. A. P.

Preisausschreibung der Kaiserpreise pro 1906. Seine k. u. k. Apost. Majestät haben mit Allerhöchster Entschließung vom 19. Dezember 1866 über die Bitte des Verwaltungsrates der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien allergnädigst zu genehmigen geruht, daß die mit dem Allerhöchsten Handbillet vom 6. August 1864 bewilligten zwei Kaiserpreise im Gesamtbetrag von 50 Dukaten für ganz besondere und vorzügliche Leistungen im Gartenfach fortan an Gärtner des Inlandes — ohne Unterschied, ob dieselben Handelsgärtner sind oder nicht — zuerkannt werden dürfen. Nähere Bestimmungen sind von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien zu erfragen.

Landwirtschaftliche Winterschulen in Pornenburg, Tulln und Oberhollabrunn beginnen im Oktober, beziehungsweise November mit dem Unterrichte. Der Unterricht ist auf zwei Wintersemester zu je fünf Monaten berechnet. Weitere Auskünfte erteilen und Anmeldungen nehmen entgegen die Leitungen der einzelnen Winterschulen in oben genannten Orten.

Obst- und Gemüseverwertungkurs in Marburg. An der Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg wird in der Zeit vom 18. bis einschließlich 23. September d. J. ein Obst- und Gemüseverwertungskurs abgehalten werden. In demselben werden die Ernte, Sortierung, der Versand, Aufbewahrung und zweckmäßige Verarbeitungsmethoden des Obstes zur Dauerware in Theorie und Praxis gelehrt. Außerdem wird auch die Konservierung der verschiedenen Gemüse nach geeigneten Methoden behandelt und alles dieses den Teilnehmern soweit zum Verständnis gebracht, als zur Ausführung der genannten Arbeiten erforderlich ist. — Ein Unterrichtsgeld wird nicht eingehoben. Die Teilnehmerzahl ist auf 30 festgesetzt. Anmeldungen sind bis zum 10. September an die Direktion der Landes-Obst- und Weinbauschule zu richten.

Konkursausschreibung. Studien-Stipendien für Schüler der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Mit Beginn des Studienjahres 1905/1906 gelangen an der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg drei Stipendien des k. k. Ackerbauministeriums im Jahresbetrage von je fünfhundert (500) Kronen zur Verleihung. Bewerber um diese Stipendien haben ihre Gesuche mit den nötigen Beilagen bis spätestens 30. September 1905 bei der Direktion der genannten Lehranstalt, von welcher auch Institutsprogramme bezogen werden können, einzureichen. Nähere Auskünfte erteilt die Direktion der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

Der Wert des Apfels. Der Apfel ist nicht nur eine der wohlschmeckendsten und gottlob auch der wohlfeilsten Früchte, sondern sein Wert ist so groß und vielseitig, daß der Genuß dieser Frucht nicht genug empfohlen werden kann Der Apfel reinigt und verdünnt das Blut und übt auch auf die Verdauungsorgane eine sehr wohltuende Wirkung aus. Wer müde und ermattet ist, wird durch Aepfel erfrischt werden und neue Kräfte erhalten. Auch vor dem Schlafengehen genossen, übt der Apfel eine gute Wirkung aus, indem er das Blut beruhigt und den aufregenden Geist besänftigt. Besonders ist die Frucht allen denen zu empfehlen, die schwere oder andauernde geistige Arbeiten zu verrichten haben und alle ungesunden Reizstoffe wie Kaffee, Tee, Tabak u. s. w. verschmähen. Nach dem Genuß von Fett- und Fleischspeisen (überhaupt nach jeder größeren Mahlzeit) ist es sehr empfehlenswert, durch einen guten Apfel die Verdauung anzuregen und

Digitized by Google

den Mund gleichzeitig von Speiseresten zu säubern.

Frostspanner Bekämpfung. Großer Aerger erwächst dem Obstzüchter, wenn seine Obstbäume vor der Blüte fast kahl dastehen oder aber die Knospen der Blüten und Blätter gar nicht zur Entfaltung kommen, sondern als traurige, trockene Büschel dahinsterben. Das sind die Verheerungen des Frostspanners (Cheimatobia Brumata), dessen nur mit Flügelstummeln versehenes Weibchen im Spätherbst vom Stamme in die Höhe kriechen muß, um seine Eier in der Nähe der Knospen abzulegen, aus welchen im Frühjahr die grünen, blattfressenden Raupen hervorkriechen. Wir verweisen auf den im Annoncenteil angekündigten guten und billigen Raupenleim der Firma Albert Propfe, chemische Fabrik in Aussig (Böhmen). Derselbe kommt unter dem Namen „Petrine" in den Handel. Das Anlegen von mit „Petrine" bestrichenen Klebgürteln am Stamme erfolgt von Anfang Oktober bis Ende Dezember. „Petrine" wird aufgestrichen und mit einer scharfen Bürste des öfteren aufgerauht, dann behält sie die Klebekraft über vier Monate.

Der Apfel bei den alten Germanen. Wie heute der Jüngling der Dame seines Herzens in bescheidener platonischer Liebe eine hellrote Rose, der feurige Liebhaber seiner Angebetenen eine purpurfarbene zum Geschenke macht, so war im Mythus der heidnischen Germanen der Apfel ein Wahrzeichen der Liebe in ihren beiden Formen. Skirnir überbringt von Freier, dem Sonnengotte, an die schöne Gerda, die Umschlingende, an die reizgeschmückte Tochter Gymers und der Bergriesin Aurbada, um für sie zu werben, elf Aepfel, die Skirnir mit den Worten überreicht: „Der Aepfel eilf hab ich, all golden, die will ich, Gerda, dir geben, deine Liebe zu kaufen, daß du Freiern bekennest, daß dir kein Lieberer lebe."

Zur Wühlmäusevertilgung. Habe im Herbste Feld- und Wühlmäuse mit meiner Falle gefangen und gefunden, daß sie am liebsten auf Erbsen, besonders auf grüne Schoten, gehen. Im Winter habe ich beide Mäusegattungen mit Fuchsinpillen vernichtet. E. K.

Von der Stammfäule. Als sich der Dirnegger am letzten Sonntag nach dem Gottesdienste zum Grünbaumwirt begeben wollte, wurde er vom Rixinger, der an der Gartentüre bei seinem Hause stand, angerufen. „Geh', Dirnegger," sagte er, „wannst so guat warst und tatst bei meine Obstbam a wengerl nachschau'n."

Der Dirnegger war dazu gerne bereit und so betraten die beiden den ziemlich ausgedehnten Obstgarten des Rixinger.

„Weg'n was i di haupsächli um Auskunft frag'n möcht'," begann der Rixinger, „das war die Abfaller da. Es is a Goldreinett, schon sicher ihre dreiß'g Jahr alt, a Prachtkerl überananda und a überaus dankbarer Trager. Ewi schad is nur, daß der Stamm inwendi schon dermoscht is." Dabei fuhr er mit dem rechten Arm in ein Loch am Stamme, welches durch das Ausbrechen eines starken Astes entstanden sein mochte, und brachte eine Handvoll morschen Holzes zum Vorschein. „Jatzt sag' ma", fuhr er fort, „was soll i mit dem Bam anfanga? Daß i'n umschneid', is ma do load, weil er ja, wia i dir schon g'sagt hab, fast alli Jahr reichli tragt. Lossat si denn da gar nix mocha?"

„Mach'n laßt si schon was," erwiderte der Dirnegger und musterte die nächststehenden Bäume; „aber sag' ma z'nachst amal, obst no mehrare solche Bam hast, die was inwendi kernfäul san?"

„No derweil is das da oanzige", antwortete der Rixinger.

„Dös hast guat troff'n mit dem, no derweil! A Ewigkeit wird's schier nimmer dauern und du wirst g'nua stammfäule Bam in dein' Gart'n hab'n."

„War net aus!" rief erschrocken der Rixinger, „wird do das net sein. Was hätt denn dann nachher d'Schuld dran?"

„Was d'Schuld hab'n mag? Nix anders, als die schlamperte Art und Weis' wia beim Ausputz'n die größeren Aest' wegg'numma san word'n. Trotzdem nämli die Arbeit ganz oanfach is, wird's do meist'ns ganz verkehrt, ja ganz ohne Sinn und Verstand ausg'führt. Entweder laßt ma an langmächtig'n Stumpf steh'n, wia ma's z. B. bei dem hinter'n Bam do glei mehrare siacht. A so a Stumpf muaß natürli a sterb'n, vermodern und das greift selbstverständli nach und nach aufs Holz vom Stamm über. Es entsteht a Loch, in dem sie d'Feuchtigkeit ansammelt, d'Fäulnis greift all'weil weita, und dann wundert ma sie, wann der Bam stammfänl is! Oder aber der Ast wird so unvorsichti wegg'schnitt'n, daß d'Schnittfläch'n in Stamm derwischt und tiaf unter die Ansatzstell' vom Ast abischlitzt. Solche große Wund'n ver-

Digitized by Google

heil'n überaus schwar oder gar net, Luft und Feuchtigkeit hat zum bloß'n Holz Zuatritt und so entsteht ebenfalls d'Holzfäulnis. Siachst das ein?"

„Es wird schon a so sein, wirst sagst", gab der Rixinger zu.

„Wer aber moant," erklärte der Dirnegger weiter, „er hat schon g'nua 'ton, wann er d'Aest' beim Ausputz'n ganz vorschriftsmäßi osag'lt, der is am Holzweg. Unbedingt notwendi is, daß alle Wund'n, die ma im Bam durchs Anehma stärkera Aest zuafügt, glatt nachg'schnitt'n werd'n und nach'n Atrocknen an Ueberzug kriag'n, der was d'Luft und Feuchtigkeit am Zuatritt verhindert, also gleichsam an Ersatz für d'Rind'n bild't, die was an der Stell' fehlt. Am best'n eign't si dazua das dünnflüssige Teer, das ma mit an Pemstl als wia a Oelfarb' auf d'Wund'n aufstreicht. Wann ma alle größer'n Wund'n auf die Art behand'ln tat, so möcht'n uns're Obstbam net so leicht kernfaul werd'n, a weit höcher's Alter erreich'n und a alser alter a ganz a andere G'sundheit und Tragbarkeit zoag'n, als wia's iatz der Fall is."

„Das gib i schon zua", sagte der Rixinger, „und i wiar a in Zukunft dein Rat befolg'n. Aber wann 's Kalberl amal aus'n Stall is, nutzt's nix mehr, wann ma d'Tür zuaspirrt. Und meiner Goldreinett', die was schon d'Stammfäul'n hat, is mit dein' Mitt'l a net g'holfn."

„Für a jede Krankheit is a Kräutl g'wachs'n, sagt unser Boda, und so wird's wohl für dein' Patient'n a a Hilf' geb'n", bemerkte der Dirnegger. „I an deiner Stell' bohrat z'allererscht amal unten am Stamm a schief's Loch bis zu der Höhlung, so daß die ang'sammelte Feuchtigkeit asliaß'n kann. Drauf ramat i 's ganze morsche Holz aus, bis das g'sunde zum Vorschein kimmt. Dann wurd' da ganze hohle Raum mit a Mischkulanz von Ziagl'n, Stoana und Kalchmörtl ausg'füllt und auß'n am Astloch, wo d'Feuchtigkeit ein'drunga is, kummat no a Deck'n aus Hydrauerkalch. Is d'Wund'n mehr wagrecht, so schadt's außerdem net, wann ma a Brettl oder Blechstückl d'rüber nag'lt, so daß ganz unmögli is, daß a Wasser eindringt."

„Moanst, daß das hilft", fragte der noch immer nicht ganz überzeugte Rixinger.

„Da kannst Gift drauf nehma", erwiderte der Dirnegger. „Vor sechs Jahr'n hab' i's bei an meinig'n Bam akurat a so g'macht und heut' steht er kerng'sund da. Burig's Jahr hat a sechs Butt'n Aepfel trag'n. Willst no mehr?"

Josef Buritz Traudorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Den mit Obst gesegneten Züchtern bringt der September einen Kranz von Freuden und klingenden Erfolg, denn die Ernte und der Verkauf des Frühobstes ist im vollen Gang. Die Ernte geschehe möglichst sorgfältig, alles Tafelobst ist mit der Hand zu pflücken, denn eine jede angeschlagene oder angestoßene Frucht selbst der feinsten Sorte ist minderwertig und wie hoch steht heuer besseres Tafelobst im Preise! Also ernte sorgfältig! Die Sortierung hat sehr gewissenhaft zu geschehen, damit die Ware gleichmäßig ist. Wird Tafelobst verschickt, so ist eine feste gediegene Verpackung anzuwenden, damit das Obst in demselben Zustande am Bestimmungsort ankommt wie es eingepackt wurde. In allen Obstbaugebieten werden Obstverwertungskurse abgehalten und da ist es gut, wenn die Obstzüchter entweder selbst einen solchen Kursus mitmachen oder aber ihre Söhne oder Töchter hinschicken, wo so manches wertvolle gelernt werden kann. Insbesondere wird bei solchen Kursen das Obstverpacken gezeigt und geübt, was unseren Obstzüchtern noch vielfach nicht so geläufig ist wie es im Interesse des Obstbaues zu wünschen ist.

Im Garten kann man jetzt mit dem Anlegen von Erdbeerbeeten beginnen, im September ist die beste Pflanzzeit.

Bis gegen Mitte des Monats kann in der Baumschule auf das schlafende Auge okuliert werden. Insbesondere soll das Nachveredeln nicht verabsäumt werden, damit man im nächsten Jahre gleichmäßige Schläge bekommt. Die Bänder der im vorigen Monat ausgeführten Veredlungen sind jetzt nachzusehen, zu lockern oder wenn sie stark einschneiden ganz zu entfernen.

Bei verkaufsfähigen Stämmen werden die Seitentriebe weggeschnitten und bei den heurigen Veredlungen die Zapfen glatt entfernt.

Die für das kommende Frühjahr benötigten Wildlinge zur Anlage einer Baumschule werden am besten jetzt bald bestellt, wenn man recht schöne Ware erhalten will.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** **Telegramme: Nechvile-Telephon.**

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. **Herddarren.**

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! Leichtester Gang!

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden-Zwetschensorten hochstämmige ob. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forstpflanzen. **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Rißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN

für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- U UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ⊕ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, II/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

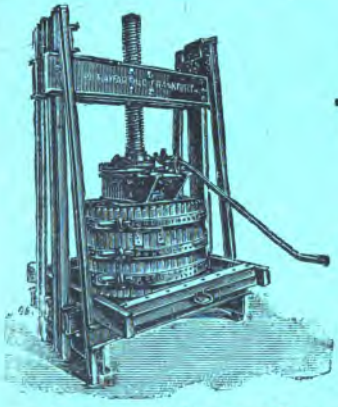
Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o **Obstbäumchen aller Sorten**

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und o o o o o Herbstanpflanzung o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA“**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. Oktober 1905. Nummer 10.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Krems an der Donau.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Bei den Mahlzeiten soll frisches Obst genossen werden; dasselbe kühlt, erfrischt und stillt den Durst.
Seb. Kneipp.

Allerhand

Magenwärmer

echte feinste Trinkbranntweine, als **Wacholder** auch **Kronawetter und Boroviczka** genannt, sowie **Slivovitz, Weingeläger-** und **Weintresterbranntweine,** von sorgsamen Hausfrauen auch zum Ansetzen verwendbar, sind in Mengen von 1·5 Liter an zu haben bei

J. F. Belle in Augustine
bei Landstrass in Krain.

Birnen

Hochstämme, halbhohe und Zwergbäume
in vorzüglicher Qualität.

I. Auswahl 1 Stück K 1·20, 100 Stück K 100·—. II. Auswahl 1 Stück K 1·—, 100 Stück K 80·—.

Ferner schöne, starke Alleebäume als: Großblättrige Linden, Kastanien u. Ahorn sowie eine große Anzahl diverser Ziergehölze hat abzugeben

Josef Damberger
Wiener-Neustadt, Zehnergasse 15.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühtopf in Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Digitized by Google

Wichtig für den Obstbau! ● ■ ● Krieg den Obstschädlingen!

Gesetzlich geschützt.

Einzig sicher wirkender Insektenleim:

Propfes Raupenleim „Petrine“

Ausgezeichnet mit der

Bronzenen Landes-Kulturrats-Medaille auf der Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Aussig 1903.

Preisblatt, Gebrauchsanweisung und glänzende Gutachten sendet auf Wunsch

Albert Propfe, chemische Fabrik, **Aussig a. d. Elbe (Böhmen).**

Klebekraft über 4 Monate.

Wildlinge

von Aepfeln und Birnen per 100 Stück Extrawahl K 4.50. I. Qualität K 3.50, II. Qualität K 2.50; per 1000 Stück ☐ ☐ um 10% billiger ab ☐ ☐

Gut Bärenhof, Frasslau

☐ (Steiermark). Größe 30/60 *mm*. ☐

Aepfel- u. Birnwildlinge

in großen Massen

einjährige I. Qualität, 10 bis 12 *mm* Durchmesser, per 1000 Stück **K 20**; II. Qualität, 7 *mm* Durchmesser, **K 14**

hat abzugeben

M. Krispel

Baumschulbesitzer in **St. Margarethen a. d. Raab,** Steiermark.

Musterwildlinge gratis.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, = Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) = versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičín (Böhmen).

Wald-Rosenwildlinge

schöne, gesunde, schlanke Stämme, mit guten Wurzeln, zum Weiterveredeln.

	100 St.	1000 St.
140—220 cm Höhe .	K 6·60	K 62·—
100—140 „ „ . . „	4·60	„ 44·—
50—100 „ „ . . . . . „		30·—

Aepfel-Hochstämme

starke, schöne Kronenbäume, 100 Stück K 60·—.

Maulbeerbaum, Hoch- oder Halbstämme, schöne Kronenbäume, 100 Stück K 40·—.

Aepfel-Wildlinge, zwei- bis dreijährig, 1000 Stück K 24·—.

Per Kassa oder Nachnahme.

Anton Sir

Handels- und städtischer Obergärtner

Eger (Erlau) Ungarn.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort,

Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

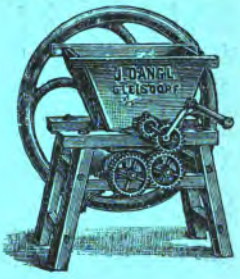
empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.



Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Die

Obstbaumschule

des **Georg Feiertag** in **Rohrbach,** Post **Sieghartskirchen,** Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben der besten

Tafelsorten

--in reichster Auswahl--

Rebschule des

Dr. Karl Tausch

in

Roßwein, Post Kötsch

(Steiermark).

Man verlange das Verzeichnis.

Tadellos schöne, wüchsige

Aepfel-, Birnen- sowie Zwetschenhochstämme

der bestbewährten Obstsorten haben in großen Vorräten zu billigsten Preisen stets abzugeben

Brüder Kienbauer,

Baumschulenbesitzer in Ort, Innkreis, Oberösterreich.

(Vormals Mitglied der vereinigten Obstbaumschule in Ort.)

Für Sortenechtheit wird garantiert. In allen größeren landwirtschaftlichen Ausstellungen prämiiert. Preisblätter auf Verlangen gratis und franko.

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, Beerenobst und Buchspflanzen liefert billigst

Oberlehrer F. Böhm, Gottsdorf, Post Persenbeug, Niederösterreich.

Die Zwergobstbaumschule „Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen 2c.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Oktober 1905. Nummer 10.

Baumanns Reinette.

Von J. Löschnig.

Die Baumanns Reinette, auch rote Reinette genannt, ist ein alter Bekannter; sie wurde vor mehr als hundert Jahren in Belgien von van Mons aus Samen erzogen und zu Ehren der bekannten Baumschulbesitzer Gebrüder Baumann in Bollwiller so benannt. Seither hat sie sich wohl überall, wo ein regerer Obstbau betrieben wird, verbreitet. In Oesterreich finden wir die Baumanns Reinette in

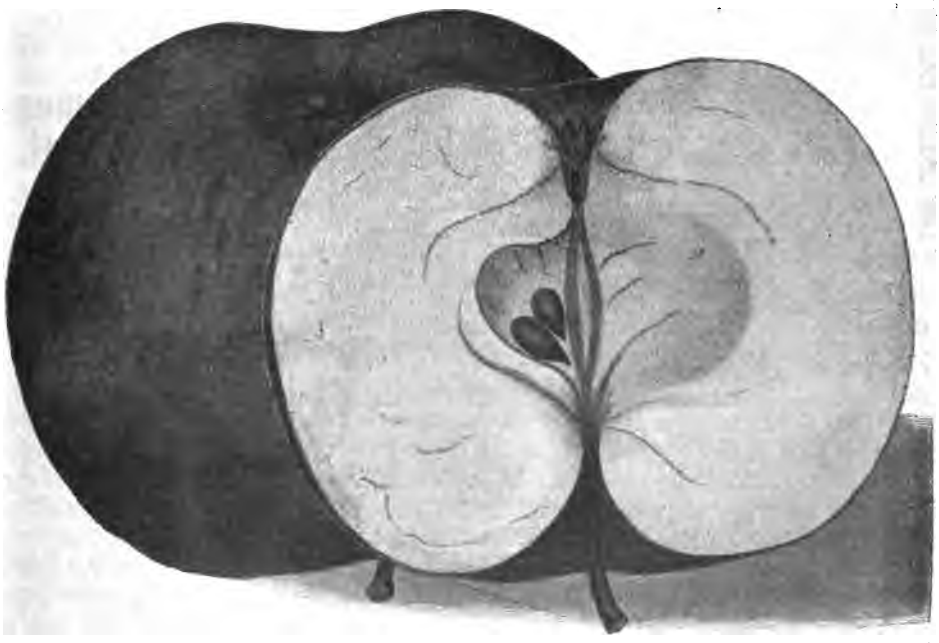


Fig. 93. Baumanns Reinette.

den Normalsortimenten sämtlicher Kronländer, mit Ausnahme von Krain und Tirol, als Hauptsorte aufgenommen.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, wird jedoch nur mittelgroß, was durch sehr frühe, reiche und regelmäßige Tragbarkeit erklärlich ist. Die Krone ist flachkugelförmig, dicht belaubt. Er gedeiht in jedem Boden, selbst in trockenem Erdreich und ist gegen Winter- und Frühjahrsfröste nicht empfindlich; sein Verbreitungsgebiet ist Wein- und Winterweizenklima.

Die Frucht ist mittelgroß, flachrund, auf der einen Seite meist etwas höher. Die Schale ist fein, glänzend karminrot verwaschen und gestreift. Bei guter Be-

Digitized by Google

sonnung und Entwicklung der Früchte tritt die Verwaschung, sonst die Streifung mehr hervor. Nach dem Kelche zu und bei beschatteten Früchten tritt die hellgelbe Grundfarbe mehr hervor. Das Fruchtfleisch ist gelblich weiß, fein, mürbe, von angenehmem weinigen Zuckergeschmack.

Die Baumanns Reinette reift im Dezember und läßt sich den ganzen Winter bis im Mai ohne zu welken aufbewahren. Sie eignet sich für alle Baumformen, insbesonders aber zu Hochstamm in Feld und Garten. Auch als Buschbaum zur Pyramide und Kordons wird sie in minderen Lagen sehr gerne genommen. Das kurze, gedrungene Fruchtholz befähigt sie hiezu vorzüglich. An den Wänden werden ihr mit Vorteil die östlichen und westlichen Wände angewiesen. — Der Schnitt wird ziemlich lang ausgeführt, das Fruchtholz unversehrt gelassen.

Die Baumanns Reinette ist ein sehr guter Tafel- und ein sehr gesuchter Markt- und Handelsapfel. Das schöne Aussehen und die große Transportfähigkeit der Frucht, sowie die guten Eigenschaften des Baumes machen die Baumanns Reinette zum Anbau im großen sehr geeignet.

Fig. 94. Zwei Kessel mit Schornsteinen zum Muskochen.

Zwetschenmus oder Powidl.

Von J. Löschnig.

Das Zwetschenmus, meist unter dem tschechischen Worte „Powidl" bekannt, ist eine ebenso gesuchte Zutat für Mehlspeisen 2c., als die Zwetschenmuskocherei eine gute Verwertung für Zwetschen in reichen Obstjahren ist. Warum sich das Mus-machen der Zwetschen bei uns nicht mehr einbürgern kann, ist schwer zu ergründen. Der Hang am Althergebrachten und etwas auch die Scheu vor dem ungewöhnlich klingenden Worte „Powidlmachen, Powidl" dürfte die Ursache sein. Heute wird sehr viel Mus aus Zwetschen bereitet in Böhmen, in Thüringen, Schlesien, in der Türkei, Slavonien, Serbien, Bosnien. Das Mus aus den südlichen Gegenden ist unzweifelhaft besser, da die Früchte zuckerreicher sind. Aber auch das böhmische Powidl hat sich auf dem Markte einen Ruf errungen. Seinerzeit wurde es sogar in beträchtlichen Mengen nach Amerika exportiert. Ehemals hat sich das Dörren der Zwetschen noch mehr gelohnt; gedörrte Zwetschen bildeten einen gesuchten Handelsartikel. Die größeren und süßeren bosnischen, serbischen und türkischen Zwetschen haben unsere gedörrten Zwetschen umso leichter vom Markte verdrängt, als diese, meist auf sehr primitive Art gedörrt, kein einwandfreies Produkt waren.

In reichen Obstjahren gibt es wohl kaum eine bessere Verwertungsart der Zwetschen, als das Einkochen zu Mus. Wenn nur ein Teil der Ernte auf diese Art bewältigt wird, ist der niedere Preis beseitigt. Mit der Muskocherei eröffnet sich in einigen Ländern Österreichs, wo größere Mengen Zwetschen gebaut werden, wo häufig der Preis derselben auf drei bis vier Heller pro Kilogramm fällt, eine

Digitized by Google

lohnende Verwertungsart, ein lohnender Geschäftsbetrieb. Das Zwetschenmus kostet im Kleinverkauf in Wien das Kilogramm 50 bis 64 Heller; 100 kg Zwetschen geben 25 bis 30 kg Mus. Die Unkosten der Herstellung von 100 kg Mus dürften K 6 bis K 7 betragen.

Um die Muskocherei in allen Einzelheiten kennen zu lernen, ist es notwendig, die Einrichtungen und die Bereitungsweise in jenen Gegenden, wo dieses im großen betrieben wird, einer genauen Betrachtung zu unterziehen. Nach dem praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau 1900 von Johannes Röttner, ist das Städtchen Crossen an der Oder ein Mittelpunkt der Muskocherei. Dort bestehen für das Einkochen von Zwetschenmus die denkbar einfachsten Einrichtungen. Ähnliche Einrichtungen bestehen auch in Böhmen. Die Kesseln sind im Freien in der Erde eingemauert (siehe Fig. 94). Der Rauchfang R befindet sich genau ober der Feuerungsöffnung. Das Feuer verbreitet sich unter dem ganzen breiten, flachen Kessel, teilt sich im entgegengesetzten Ende in zwei Teile, umgibt nochmals den Kessel und kommt zum Schornstein zurück. Die Kessel sind sehr groß. Ihr Fassungsraum beträgt 300 bis 400 Kilogramm frische Zwetschen. Diese Art der Einmauerung der Kessel gestattet den Muskochern von allen Seiten, mit Ausnahme jener, wo der Schornstein steht, zum Kessel zu gelangen.

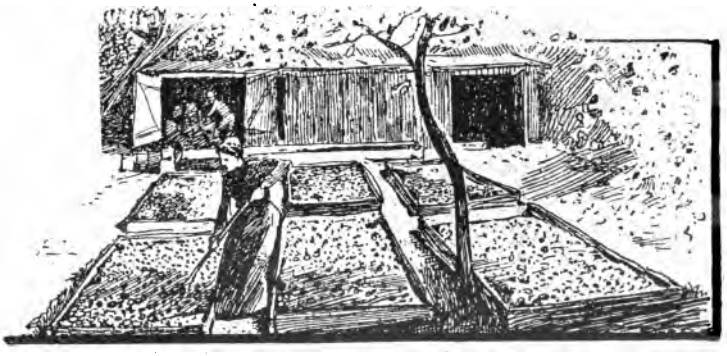


Fig. 95. Lagerung der Zwetschen vor dem Muskochen.

Die geernteten Zwetschen werden zuerst in besonderen hölzernen Kästen (siehe Fig. 95) nachreifen gelassen. Hier werden sie mit Rechen täglich gewendet um dann, wenn sie um den Stil herum schon runzelig sind und wenn sie den höchsten Grad der Süße erreicht haben, eingekocht zu werden. Bei längerem Liegen können sie auch verderben. In Gegenden, wo Muskocherei eingebürgert ist, arbeitet man Tag und Nacht, mit Ausnahme der Sonntage. In der Regel arbeiten zwei Personen, zumeist Mann und Frau, zusammen. Pro Tag kochen sie in der Regel zwei Kessel fertig und erhalten pro Kessel (100 kg fertiges Mus) Mk. 3 = K 3 bis K 3·50.

Die Arbeit geht folgendermaßen vor sich: Zuerst wird der Kessel mit rohen Zwetschen, welche man in den Kästen nachreifen ließ, vollgefüllt. Unter leichtem Umrühren werden sie nun weich, fast breiig gekocht. Ziemlich nahe dem Kessel werden zwei Bottiche aufgestellt und in eines dieser der gekochte Zwetschenbrei überleert. Damit hiebei nichts auf den Boden fällt, wird eine Brücke, das heißt ein Brett mit zwei Randleisten, zwischen den Kessel und Bottich gelegt. Die arbeitende Person verbindet sich die Hand und teilweise auch das Gesicht, um sich vor den heißen Dämpfen zu schützen (siehe Fig. 96). Nach dem Entleeren des Kessels wird dieser alsbald wieder gefüllt, während der Brei durch ein Sieb mit einem kurzen Besen hindurchgetrieben wird, so daß nur die Steine zurückbleiben (Fig. 97). Wird ein feineres Sieb genommen, so bleiben auch die Fruchtschalen zurück, das Produkt ist feiner, die Ausbeute etwas geringer. Zum Durchtreiben können auch besondere Passier-

Digitized by Google

maschinen verwendet werden (siehe Fig. 98 und 99). Sind die Zwetschen der zweiten Füllung weich gekocht, so daß sie passiert werden können, so wird das Feuer gedämpft und der Kessel auf gleiche Weise geleert. Der Kessel wird vom Ansatze gereinigt und alsogleich mit dem durchgetriebenen Breie gefüllt. Die erste Kochung wird nun unter beständigem Rühren eingedickt, die zweite Kochung durch das Sieb getrieben. Nun wird die zweite Kochung allmählich zu der ersten in den Kessel gefüllt und beide gemeinschaftlich eingedickt. Die ursprüngliche Menge verringert sich teilweise durch die Entfernung der Steine, teilweise durch Verdampfen des Wassers immer mehr und mehr, bis schließlich kaum etwas über ein Viertel von den frischen Früchten an fertigem Mus zurückbleibt. Die ganze Arbeit dauert etwa 8 bis 10 Stunden. Der schwierigste Teil der Arbeit ist das Rühren. Man bedient sich hiebei mit Vorteil einer Krücke oder auch besonderer Einsätze, sogenannter Rührvorrichtungen, wo man durch das Drehen einer Kurbel das Rühren bewerkstelligt. Die Feuerung mit Holz ist, wenn auch kostspieliger, vorzuziehen, da das Anbrennen nicht so leicht erfolgt. Das ziemlich fest eingekochte Mus wird noch warm in besondere Kübel (siehe Fig. 100) gefüllt und recht bald an die Großkaufleute abgeschoben. Als Gewürze werden Ingwer, Zitronenschalen, Gewürznelken und grüne Nußschalen zugesetzt. Häufig unterbleibt auch jede Zutat von Gewürzen. Für den eigenen Haushalt wird das Mus auch in Töpfe gefüllt und mit Papier zugebunden. Auch wird es häufig in billige Teller oder Schüsseln gefüllt, welche, damit sich eine feste Kruste bildet, in den Backofen gestellt werden. Ebenso können Brote daraus geformt werden; man trocknet sie im Backofen und bewahrt sie auf. Bei der Verwendung wird ein Stück weggeschnitten und durch Erwärmen in wenig Wasser in jede beliebige Konsistenz gebracht.

Fig. 96. Entleeren des Kessels über eine Brücke.

Nach dieser Schilderung ersieht man, wie gering die Anlagekosten einer Muskocherei sind. Bei uns ließe sich in jeder Gemeinde leicht eine Muskocherei einrichten. Die ganze Einrichtung ist bald zusammengebracht. Die Vervollkommnungen werden aus den praktischen Bedürfnissen herauswachsen und sich der Gegend anpassen und die Zeiten, wo wir unsere Zwetschen billig verkaufen und teures Mus vielleicht aus diesen unseren Zwetschen aus der Ferne einführen, werden vergehen.

Ueber den Obstbau im Weinklima.

(Nach einem Vortrage, gehalten von Direktor M. Arthold, in der Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien am 9. März 1905.)

(Fortsetzung.)

Für den kleinen Gartenbesitzer und Landwirt, welchem es an Zeit und eingehenden Kenntnissen mangelt, wird sich zur Wandbekleidung die einfache, unregelmäßige Spalierform und als freistehende Form der Buschbaum (wilde, unregelmäßige Pyramide) am besten eignen. Von regelmäßigen Formen verdienen in erster Linie der senkrechte Kordon als Spalierbaum (auf Latten an der Wand empor-

Digitized by Google

gezogen) und die Spindel als freistehende Form für kleine Vorgärten und an Wegen die beste Empfehlung. Diese Formen beanspruchen wenig Raum, sind sehr einfach zu behandeln und sagen den Birnen sehr zu. Mauerpfeiler lassen sich sehr schön mit U-Formen von Birnen und Aepfeln bedecken.

Zur Feinobstkultur empfehlen sich in erster Linie: Winter-Dechantsbirne (braucht guten, feuchtwarmen Boden), Herzogin von Angoulême, Olivier de Serres, Diel's Butterbirne, Clairgeau's Butterbirne; von Aepfeln: Weißer Winterkalvill (als wagrechter Kordon), Kanada-Reinette, gelber Bellefleur, Schöner von Boskoop u. a. Zur Bekleidung der Süd- und Ostwände taugen in erster Linie Pfirsiche und Birnen, für Westwände Aepfel.

Die Baumform muß der Obstart, Sorte und den Standortsverhältnissen angepaßt werden. Bei der Pflanzung auf Straßen, Feldern ꝛc. kommen selbstverständlich nur Hochstämme in Betracht, auf Wiesen und Bachufern eventuell auch Halbhochstämme. Für die Kultur in Baumstätten und Gärten sind Halbhoch- und Niederstämme, bezw. Zwergbäume vorzuziehen. Bei der Formierung der Krone trage man dem natürlichen Wuchse Rechnung. Jedes Aufzwingen einer widernatürlichen Form verursacht viel Mühe, Schnitt ꝛc. und geschieht auf Kosten der Fruchtbarkeit, Gesundheit und Lebensdauer des Baumes. Ein derartiges Künsteln ist für denjenigen, der in erster Linie durch die Form befriedigt sein will, aber keineswegs für den Produzenten, dem es hauptsächlich um den Ertrag zu tun ist, am Platze. Bezüglich des Pyramidenschnittes bei den jungen Bäumen geht man oft zu weit, indem derselbe auch bei Apfelhochstämmen strenge Anwendung findet, was dem natürlichen Wuchse der meisten Apfelsorten (ausgenommen Winter-Goldparmäne, Ananas-Reinette, Orleans-Reinette, Karmelitter-Reinette u. a.) widerspricht.

Fig. 97. Durchreiben „Passieren" der weich gekochten Zwetschen durch ein Sieb.

Der Apfelbaum kann je nach Sorte als Hoch-, Halbhoch- und Niederstamm, bezw. Zwergbaum kultiviert werden. Als letzterer eignet er sich in erster Linie zur Buschform und wagrechten Kordons, weniger zu Pyramiden, Spindeln, senkrechten und schrägen Kordons. Die Birne eignet sich außer als Hoch- und Halbstamm, ob ihres aufrechten Wuchses vorzüglich zu Pyramiden, Spindeln, U-Formen, senkrechten Kordons, Palmetten (Vierpalmetten). Bei wagrechten Kordons taugen noch am ehesten Clapp's Liebling, Andenken an den Kongreß, Herzogin von Angoulême, Hardenponts Butterbirne, Bosc's Flaschenbirne. Aprikosen, Zwetschen und Pflaumen gedeihen am besten als Halbhochstämme. Diese entsprechen besser als die Buschform, weil die in der Jugend üppig wachsenden Steinobstbäume dann fruchtbarer sind, wenn sie bereits ein Stück Stamm gebildet und hiedurch schon mehr ausgetobt haben. Die Veredlung der genannten Obstarten geschieht am besten

Digitized by Google

auf den eigenen Sämlingen, bei Aprikosen auch mit Vorteil auf Zwetschen. Die Mirabolane hat sich als Aprikosenunterlage nicht bewährt, da auf ihr die Bäume sehr üppig treiben, wenig tragen und infolge von Frostbeschädigungen und Gummifluß vorzeitig eingehen. Der Pfirsich gedeiht als Halbhoch-, Niederstamm- und Spalierbaum gut. Die einfache, unregelmäßige Spalierform ist am besten. Im letzteren Falle gehe man davon ab, dem Baume durch Beschneiden eine regelrechte Form aufzuzwingen, da dies zumeist eine geringe Fruchtbarkeit, Gummifluß und frühes Absterben zur Folge hat. Als Veredlungsunterlage wird im eigentlichen Weinklima die Mandel am besten gedeihen, in genügend feuchten Böden kann auch Pflaume verwendet werden. Kalkreicher Boden, bei Kalkmangel öfteres Kalken, wiederholtes Bespritzen mit Kupfervitriol-Kalklösung vom Austriebe an und möglichst wenig beschneiden sind Grundbedingungen zu einer rationellen Pfirsichkultur. Die dauerhaftesten und fruchtbarsten Bäume finden sich in den südlichen Weinbergslagen.

Eigentliche Zwergbäume erzieht man durch Veredlung auf Zwergunterlagen, Aepfel für größere Formen (Busch-, Spalierbäume, Pyramiden) auf Doucin, für kleine Formen (Kordon, U-Form) auf Paradiesapfel und Birne auf Quitte. Derartige Zwergbäume erreichen eine beschränkte Größe, tragen früher als auf Wildling veredelte Bäume und bringen Früchte von besonderer Größe, Schönheit und Güte. Die Pflege, Schädlingsbekämpfung und Ernte ist leicht, weshalb die Zwergbäume bei der intensiven und Feinobstkultur sowie zur Ausnützung beschränkter Plätze die Hauptrolle spielen. Die Zwergunterlagen beanspruchen aber guten, feuchtwarmen Boden.

Fig. 98. Passiertrog, System Biber.

In dem vorherrschend trockenen Weinklima wird die Veredlung der Birne auf Quitte meist auf Schwierigkeiten stoßen, indem dieselbe besonders anspruchsvoll ist und nur in gutem, feuchten Boden gedeiht. Ueberdies zeigt die Quitte zu manchen wertvollen Birnsorten, z. B. Winter-Dechantsbirne, Clairgeau's Butterbirne u. a. eine unzureichende Verwandtschaft, welcher Uebelstand sich allerdings durch die bekannte Doppelveredlung umgehen läßt. Im Weinklima wird man also der Quitte oft entraten müssen. Man wähle da zu Zwergformen in erster Linie Sorten, welche auch auf Wildlingsunterlage mäßig wachsen und frühzeitig tragen, wie Bosc's Flaschenbirne, Klairgeau's Butterbirne, Regentin, Napoleons Butterbirne, Williams Christbirne, Winter-Dechantsbirne, wodurch man von der Quitte unabhängig wird und langlebige, fruchtbare Zwergbäume erzielt. Durch trockene Verhältnisse wird an sich schon der Holztrieb gemäßigt und die Fruchtbarkeit gefördert. Ferner läßt sich die Triebkraft zu Gunsten der Fruchtbarkeit noch durch Beschränkung des Schnittes auf das geringste Maß, geringere Stickstoff- und reichliche Phosphorsäuredüngung, Wurzelschnitt u. dgl. mäßigen.

(Schluß folgt.)

Landwirte und Obstzüchter! Werbet im Interesse der guten Sache überall Freunde unserer Zeitschrift, denn sie vertritt in uneigennützigster Weise die Interessen des Obstbaues. Sorget, daß dieselbe auch in den Gasthäusern auf dem Lande aufliegt.

Digitized by Google

Welche Fehler müssen bei der Anlage von Obstgärten vermieden werden?

Von Jg. Thaller, Baumschulbesitzer.

(Schluß.)

Dieses Verfahren gründet sich darauf, daß öfters die Wurzeln einzelner Bäume in einem mit Luft erfüllten Hohlraume stehen, der sich nach der Pflanzung durch Unterwühlen oder Senken der Erde an den Wurzeln gebildet hat, oder daß die Wurzeln durch Mäuse oder andere Schädlinge beschädigt wurden, oder daß endlich, meist infolge von starken Fröşten nach der Pflanzung oder auch einer Wurzelkrankheit, Teile der Wurzeln schwarz geworden und abgestorben sind, welche Mängel sämtlich durch ein Herausnehmen und Wiederpflanzen behoben werden können.

Die wichtigste aber auch die schwierigste Arbeit ist wohl die Bestimmung der richtigen Obstart und der tauglichen Sorten. Gerade auf diesem Gebiete werden auch die meisten Fehler gemacht, welche umso bedenklicher sind, da sich dieselben nachträglich nur schwer mehr verbessern lassen. Nicht selten wird schon gegen die Ansprüche der einzelnen Obstarten an Boden und Klima gefehlt, weshalb dieselben im nachfolgenden kurz erwähnt seien. Der Apfelbaum gedeiht am besten in einem mäßig feuchten, fruchtbaren Boden. Die Tiefgründigkeit braucht keine besonders große zu sein, da die Wurzeln des Apfelbaumes sich mehr wagrecht und seicht ausbreiten. Der Birnbaum verlangt vermöge seiner tiefgehenden Wurzeln einen tiefgründigen Boden. Die meisten Wirtschaftssorten kommen noch auf geringem, schlechten Boden gut fort, wenn derselbe nur tiefgründig ist, während die meisten feinen Tafelsorten guten, warmen, in der Tiefe feuchten Boden und geschützte Lage beanspruchen. Pflaumen und Zwetschen verlangen feuchten, nahrhaften Boden, der auch flachgründig sein kann, und sind an Klima und Lage nicht anspruchsvoll. Süßkirschen gedeihen noch auf magerem, trockenen Boden, wenn derselbe nur locker und tiefgründig ist. Sie vertragen bei sonniger Lage das rauheste Klima. Weichseln, auf Mahaleb veredelt, sind am genügsamsten und kommen fast überall sehr gut fort. Pfirsiche, Aprikosen und Mandeln beanspruchen einen tiefgründigen, lockeren, mäßig trockenen, warmen Boden und warmes Klima mit geschützter Lage. Sie gedeihen am besten in Gegenden, wo Weinbau betrieben wird und müssen in rauheren Gegenden an südlich gelegenen Mauern oder Wänden gepflanzt werden. Der Wallnußbaum verlangt trockenen, tiefgründigen Boden und wärmere, gegen Nordwinde und Spätfröste geschützte Lage. Quitten benötigen keinen tiefgründigen, aber guten, lockeren, warmen Boden und wärmere Lage. Mispeln sind anspruchslos an Boden, Klima und Lage. Beerenobst nimmt mit nahezu jedem Boden und jeder, selbst schattiger Lage vorlieb, verlangt aber zeitweilige Düngung und Verjüngung.

Fig. 99. Passiermaschine von Valentin Waas, Maschinenfabrik in Geisenheim am Rhein.

Die Wichtigkeit einer richtigen Sortenwahl geht aus folgenden Beispielen hervor: Hardenponts Winterbutterbirne (Kronprinz Ferdinand), eine der vorzüglichsten Wintertafelbirnen, erreicht nur in gutem lehmhaltigen Boden ihre volle Güte, während sie in schlechtem Sandboden pilzkranke, aufgesprungene, wertlose Früchte bringt. Die Forellenbirne dagegen gedeiht am besten in gutem, etwas feuchten Sand-

Digitized by Google

boden. Blumenbachs Butterbirne liebt schweren Lehmboden, die runde Mundnetzbirne leichten Sandboden. Diels Winterbutterbirne paßt nur für feuchte Böden und liefert in zu trockenen Böden nur rübenartige Früchte, während wieder die grüne Magdalene in nahrhaften aber trockenen Böden am besten gedeiht. Der Edelborsdorfer (Maschansker) ist nur fruchtbar in gutem, tiefgründigen, feuchten Lehmboden, während die Ananasreinette einen guten, naturkräftigen Sandboden verlangt. Der Grafensteiner verlangt feuchten Boden und bleibt in trockenen Böden unfruchtbar, währenddem Kaiser Alexander wieder ein trockener Boden mehr zusagt, da er in feuchten Böden viele am Baume faule Früchte trägt. Der weiße Winterkalvill bedarf eines humusreichen, üppigen, in Kultur stehenden Gartenbodens, während Ribstons Pepping in derartigen Böden zu Krebs neigt. Werden Obstsorten in Böden gepflanzt, die denselben nicht zusagen, so hat dies Krankheiten, wie z. B. Unfruchtbarkeit, Schorf und Pilzkrankheiten, Brand, Krebs, Gummifluß, Gelbsucht u. s. w. zur Folge, welche dann ohne entsprechende Bodenverbesserungen niemals gründlich geheilt werden können. Daß daher vor dem Auswählen der Sorten erst der Boden untersucht werden muß, ist hieraus leicht ersichtlich. Aber nicht nur durch den Boden, sondern auch durch das Klima wird die Sortenwahl wesentlich beschränkt. Werden Sorten, welche sich am besten für rauhes Klima eignen, in warmen Lagen angepflanzt, so geht dies auf Kosten der Gesundheit und auf Kosten der Menge oder der Güte des Ertrages. Das bekannte Mehligwerden mancher Sorten hat ja meist hierin seine Ursache. Aerger aber ist der Nachteil, wenn Sorten, welche nur für warmes Klima passen, in rauhen Gegenden gepflanzt werden. Aus diesem Verfahren ergibt sich ein gänzlicher Mißerfolg, selbst dann, wenn auch das Holz dieser Sorten durch den Winterfrost verschont bliebe. Gewöhnlich aber leiden dieselben so stark an Frostplatten, daß sich daraus Brand, Krebs und Rindenfäule entwickeln und die Bäume schon nach kurzer Zeit eingehen, was aber, im Grunde genommen, für den Besitzer eigentlich noch besser ist, als durch nachträgliche Mißernten betrogen zu werden.

Fig. 100. Muskübel zum Aufbewahren von Zwetschenmus.

Eignen sich für ein und dieselbe Anlage viele Sorten in gleichem Maße und es sollen nur wenige gepflanzt werden, so gebe man neuen, erprobten, lebenskräftigen, fruchtbaren Sorten vor alten, empfindlichen, im Ertrage unsicheren Sorten den Vorzug. Niemals aber lasse man sich durch Reklame zum massenhaften Anpflanzen solcher neuer Sorten verleiten, welche noch nicht hinlänglich erprobt sind, da sich dieselben nur zu häufig als minderwertig oder völlig wertlos erweisen. Die richtige Beurteilung des Wertes einer Sorte kann jedoch erst stattfinden, wenn das betreffende Bäumchen wenigstens dreimal getragen hat, da Erstlingsfrüchte häufig klein und verkrüppelt sind und nicht selten ganz andere Eigenschaften besitzen als normale Früchte späterer Ernten. Aus diesem Grunde wäre es unrichtig und voreilig, junge Obstbäumchen sofort umzupfropfen, wenn deren erste Frucht uns nicht befriedigt hat. Zu einer falschen Beurteilung der Obstsorten gibt übrigens auch das Pflücken des Obstes zur unrichtigen Zeit, unrichtige Aufbewahrung und Genießen der Früchte außerhalb des richtigen Reifezustandes Veranlassung. Zum Schlusse sei noch bemerkt, daß das Anpflanzen sehr vieler Obstsorten in Handelsobstanlagen nicht empfehlenswert ist.

Digitized by Google

Drei bis vier Sorten genügen und wird dadurch der Verkauf, die Ernte, die Verpackung und der Versand des Obstes bedeutend erleichtert.

Wurde die Obstanlage fehlerfrei ausgeführt, so wird und muß sie sich rentieren, besser als jede andere Kulturanlage, vorausgesetzt, daß sie, sowie diese, die geeignete regelmäßige Pflege und Düngung erhält. Finden sich aber Fehler in der Anlage vor, so wird es das Bestreben des Besitzers sein, dieselben, ohne mutlos zu werden, so günstig wie möglich zu verbessern. Freilich werden die Fehler der Anlage häufig gar nicht oder erst zu spät erkannt, und muß dann der gesamte Obstbau für den Mißerfolg den Sündenbock abgeben, indem das Urteil lautet: „In unseren Verhältnissen taugt der Obstbau nichts." Der Fortschritt wird sich aber auch hier Bahn brechen und dem Obstbau unter den übrigen landwirtschaftlichen Kulturzweigen nach und nach jene Stellung einräumen, die ihm ob seiner Wichtigkeit gebührt.

Obstanlagen der Domäne Kutjevo.

Von J. Löschnig.

(Schluß.)

Die Vorteile der Buschform gegen den Hochstamm, insoweit es sich um geschlossene Plantagen handelt, sind groß, wenn man in Rechnung zieht, daß in einem modernen Obstgarten die Bäume sehr sorgfältig gepflegt werden müssen. Die Schädlingsbekämpfung, der Schnitt, welcher, nebenbei bemerkt, bei dieser Erziehungsform nur in den ersten Jahren in einem Rückschnitt, später fast nur in einem Auslichten besteht, sowie auch die Ernte erscheinen durch die geringe Höhe der Bäume sehr erleichtert und verbilligt. Der Windschaden ist ein geringerer, dagegen kann der Frost eher schaden, weshalb die Lage berücksichtigt werden muß. Der Ertrag ist allein wegen der größeren Anzahl der Bäume pro Fläche früher ein vollständiger, die Qualität eine bessere.

Ferner ist das Risiko wegen der gleichen Ursache ein geringeres, da ein eventueller Baumverlust durch irgend ein Vorkommen bei der großen Masse und relativen Kleinheit des Busches nicht so fühlbar und ausschlaggebend ist.

Die Bodenbearbeitung erfolgt durch die verschiedenen amerikanischen Gespanngeräte Planet jun. rasch und billig (siehe Fig. 101 und 102).

Alle Plantagen sind mit Drahtgeflecht, heute schon mehr als 20 km, eingezäunt, um Wildschäden abzuhalten. Das Drahtgeflecht wird mittels Flechtmaschine in eigener Regie erzeugt.

Im ganzen sind in den verschiedenen Plantagen und Oekonomien der Domäne Kutjevo über 234.000 Stück Obstbäume, exklusive Haselnüsse und Beerenobst, gepflanzt, die sich nach Kulturformen verteilen: Pflanmenbuschbäume 128.589 Stück, Birnenbuschbäume 4014 Stück, Aepfelbuschbäume 57.591 Stück, Aepfel- und Birnkordons 28.348 Stück, Aepfelhochstämme 2850 Stück, Pflaumenhochstämme 13.216 Stück, Kirschenhochstämme 1054 Stück, Nußbäumehochstämme 500 Stück.

Neben der großen Pflanzung werden auf der Domäne Kutjevo durch die Fachleute eine Reihe von hochinteressanten Versuchen im größten Maßstabe, die sich auf Lage, Boden, Terrainvorbereitung, Pflanzweiten, Unterlagen, Erziehungsarten, Edelsorten, Kulturarbeiten aller Art erstrecken und eine Serie von Beobachtungen erwarten lassen, wie sie anderwärts kaum je übersichtlicher zu finden sein werden, vorgenommen. Wir erwähnen als solche Versuche: das Anpflanzen auf Plateaus und Berglehnen bis zu 300 m Seehöhe, und zwar in schweren und leichten Lehmboden, Schotter, Sand und humosen Urwaldboden; das Pflanzen in Gruben, Gräben und in vollrigolten Boden; die Durchführung des Rigolens mit Handarbeit, mit Rigol-

Digitized by Google

Fig. 101 u. 102. Planet junior der Firma Clayton & Shuttleworth in Verwendung in den Obstanlagen von Kutjevo.

Digitized by Google

pflügen, betrieben durch Zugtiere und Maschinen; das Kultivieren in reinem Satz in Tafeln von 1 bis 16 ha Größe, die in solchem Ausmaße sehr charakteristische Beobachtungsobjekte abgeben; die Anwendung aller Formen von Erziehungsarten, vom Hochstamm bis zum Topfobstbaum; die Verwendung aller wichtigen Unterlagen verschiedener Provenienz, die heute schon überraschende Vergleichsresultate bezüglich Veredlung, Vegetation und Ertrag geben. Anschließend sei nur eine Zusammenstellung über Zwetschenernte aufgenommen.

Laufende Nummer	Sorte	Ertrag per Baum stark kg	mittel kg	schwach kg	Auf 1 kg gehen Früchte Stück	Zucker	Säure	Ausbeute in Prozenten Saft	Fleisch	Kerne	Qualität
1	Benculja	50	35	22	49	9—12	1·3	60	32	8	
2	Frühe Gelbe . .	55	28	18	74	9·2	1·6	60	20	20	} mindere Qualität
3	Franjoslyva . . .	55	30	20	90	11—12	0·9	63	30	7	
4	Bistrica runa . .	—	—	18	66	13·—	0·6	38·5	54	7·5	Tafelzwetschen gute
5	Trnoslyva . . .	64	45	25	82	12·—	1	60	20	20	
6	Frühe Rote . . .	84	60	35	84	12· —	1	60	30	10	} mindere Qualität
7	Brdaklia	51	30	25	77	12·—	1	50	40	10	
8	Späte Gelbe . .	92	60	45	78	4·5	1·3	70	22	8	
9	Bistrica Kasna .	110	80	65	59	14·2	0·6	33	57	10	bosn. Zwetschen f. gut
10	Prune d'Agen*) .	—	20	—	67	10·—	0·9	62	28	10	vorzügliche Zwetschen
11	Königin Viktoria *)	—	30	—	32	12·—	0·9	60	30	10	sehr gute „

*) Haben im Jahre 1904 am besten die Dürre auf gleicher Lage ausgehalten.

Die Obstanlagen der Domäne Kutjevo nehmen eine Fläche von über 800 ha ein; dieselben sind eine gute Schule des modernen Obstbaues, der ja auch bei uns einer bedeutenden Zukunft entgegengeht.

Für die Obstverwertung, welche sich infolge der großen Ausdehnung der Obstplantagen äußerst interessant und manigfaltig gestalten dürfte, wird schon jetzt durch Vornahme von Versuchen vorgearbeitet. Frischverkauf des Obstes und der verschiedensten technischen Obstverwertungsprodukte werden die großen Quantitäten Obstes zu verwerten haben.

Es sei uns noch gestattet, an dieser Stelle den Herren Besitzern für die überaus freundliche Aufnahme gelegentlich unseres Besuches zu danken. Durch das Entgegenkommen des Herrn Milan Turhovič war es uns ermöglicht, die Anlagen zu besichtigen und darüber zu berichten.

Den Obstzüchtern rufen wir aber zu: Wie man's treibt, so geht's.

Steiermärkischer Obstbauverein

Bericht der Ausschußsitzung des Steiermärkischen Obstbauvereines am 29. August 1905. Anwesend sind die Herren: Dr. E. Hotter, Camuzzi, Druckenbrodt, Mihurko, Klenert, Stiegler und der Vereinssekretär; entschuldigt sind die Herren: Bullmann, Reeb, Stöckl. Der Vorsitzende, Herr Dr. Hotter, eröffnete um halb 6 Uhr abends unter Begrüßung

Digitized by Google

der Anwesenden die Sitzung. Das Protokoll der Ausschußsitzung vom 22. Mai wird verlesen und genehmigt.

Die von der hohen k. k. steiermärkischen Statthalterei mit dem Erlasse vom 20. Juni 1905, Z. 26.480, genehmigte Statutenänderung, welche sich auf die Aenderung des Namens „Obstbauverein für Mittelsteiermark" in „Steiermärkischer Obstbauverein" bezieht, wird zur Kenntnis genommen.

Die Mitteilung des hohen steiermärkischen Landesausschusses vom 29. Juni 1905, Z. 49.650, worin derselbe auf die vom Obstbauverein für Mittelsteiermark am 2. Dezember 1902 und am 24. Mai 1905 an den hohen Landesausschuß in der Amselplage gerichtete Eingaben erklärt, daß das vom Landtag am 9. November 1904 beschlossene neue Jagdgesetz, vorausgesetzt, daß die Schädlichkeit dieses Vogels als überwiegend anerkannt wird und daß der Gesetzentwurf die Allerhöchste Sanktion erlangt, eine genügende Handhabe zur Verminderung, respektive Vertilgung der Amsel bieten würde, wird zur Kenntnis genommen.

Ueber die zufolge der Beschlüsse in der XVII. Jahreshauptversammlung und der Ausschußsitzung vom 22. Mai l. J. bei der städtischen Fuhrhofverwaltung eingeholten Erkundigungen bezüglich der Verwendung der Fäkalien der Stadt Graz berichtete der Vorsitzende, daß jedem Landwirt die Fäkalien gegen ein minimales Entgelt zur Verfügung stehen und daß die Fäkalien auch durch die Fuhrhofverwaltung, soweit als es die bestehenden Verhältnisse zulassen, gemengt mit dem Straßenkehricht, zur Kompostbereitung verwendet werden. Wir zur Kenntnis genommen.

Bezüglich des von der Filiale Trofaiach der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft an die Vereinsleitung gestellten Ansuchens um Mitwirkung des Vereines bei der von der genannten Filiale im Herbste l. J. in Trofaiach in Aussicht genommenen Obstausstellung wird beschlossen, einen Geldpreis von K 20, sowie eine Anzahl von Diplomen zu spenden und den Obmannstellvertreter Herrn Direktor Dr. Hotter und den Vereinssekretär Herrn Andreas Rauch als Vertreter des Vereines bei dieser Ausstellung abzuordnen.

Ebenso wird über Ansuchen des Ausschusses zur Veranstaltung eines Herbstfestes am Ruckerlberg, mit welchem Feste auch eine Obstausstellung verbunden ist, beschlossen, den Vereinssekretär zur Abhaltung eines Vortrages abzuordnen und Diplome zur Auszeichnung verdienter an der Ausstellung beteiligter Obstzüchter zur Verfügung zu stellen. Die Bestimmung der Anzahl der zu spendenden Diplome wird dem Ermessen des Vereinssekretärs überlassen.

Der Bericht des Vorsitzenden über die von der Vereinsleitung unternommenen Schritte zur Einführung des Verbrauches von Obstkonserven in Touristenkreisen wird zur Kenntnis genommen.

Die Auszeichnung verdienter Vereinsmitglieder mit Diplomen wird prinzipiell beschlossen.

Zur weiteren Ausgestaltung des Vereines sind in den verschiedenen Landesteilen Vertrauensmänner zu ernennen.

Für den in Aussicht genommenen Ausflug des Vereines zur Besichtigung rationeller Obstanlagen in der Obersteiermark wird der 24. und 25. September festgesetzt.

Herr Stiegler hielt Anfrage, wie die Angelegenheit bezüglich der Errichtung eines Versuchsobstgartens stehe, worauf der Vorsitzende auf die Schwierigkeiten hinwies, welche sich dem Unternehmen entgegenstellen.

Geschlossen und gefertigt am obigen.

Abgabe der Obstbäume in Steiermark. Aus den Landes-Obstbaumschulen in Gleisdorf und Bruck a. d. M. gelangen im Herbste 1905, beziehungsweise Frühjahre 1906 36.800 Stück Aepfel- und Birnbäume in den für die einzelnen Gebiete bestgeeigneten Sorten nur an steirische bäuerliche Grundbesitzer zum ermäßigten Preise von 70 h per Stück (mit Ausschluß der Verpackungs- und Versandkosten) zur Abgabe. Bestellungen sind bis Ende Dezember 1905 an den Landesausschuß zu richten und haben die Bestätigung des Gemeindevorstehers darüber, daß der Besteller bäuerlicher Grundbesitzer in der Gemeinde ist, zu enthalten. Sollten die Bäume für die Herbstpflanzung 1905 benötigt werden, so ist dies im Gesuch ausdrücklich zu bemerken und hat die Bestellung bis Ende Oktober 1905 zu erfolgen. Die Gesuche werden, so lange der Vorrat reicht, und zwar nach dem Zeitpunkte des Einlangens erledigt. Mehr als 120 Stück werden an einen Besitzer nicht abgegeben und ist der Besitzer ver-

Digitized by Google

pflichtet, die erhaltenen Bäume auf eigenem Grund und Boden auszupflanzen. Die Bäume werden nur gegen Barzahlung abgegeben.

Spezialprogramm der von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien veranstalteten 107. Ausstellung von Blumen, Pflanzen, Obst, Gemüse, Baumschulartikeln, Treibkulturen, Blumenarrangements, Binderei und Gartenindustriegegenständen in ihren Blumensälen zu Wien, (I. Parkring 12) vom 8. bis inklusive 12. November 1905 ist erschienen und kann von der genannten Gesellschaft bezogen werden.

Sprechabende über das Gesamtgebiet des Gartenbaues. Dieselben werden auch im Laufe der kommenden Wintersaison in dem Bibliothekszimmer der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien, I. Parkring 12, um ½7 Uhr abends an noch näher zu bestimmenden Tagen stattfinden.

Wert- und Rentabilitätsberechnung der Obstkulturen. Unter obigem Titel erschien bei der Verlagsbuchhandlung Paul Parey in Berlin eine von Prof. Dr. Christ und Obstbaulehrer C. Junge an der königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. verfaßte Anleitung zur Wertbestimmung der Obstkulturen. Die Taxation der Obstkulturen ist der schwierigste und undankbarste Teil des gesamten Obstbaubetriebes. Bei Käufen, Verkäufen, Verpachtungen, Güterzusammenlegungen, Bahn- und Wegbauten, bei Schätzung der Schäden, die den Bäumen durch Wild, Hagel, Baumfrevel 2c. zugefügt werden, ist die Taxation der Obstkulturen unbedingt notwendig. Auch das Interesse eines jeden Obstzüchters in der heutigen Zeit des Rechnens fordert jeden einzelnen heraus, die Bewertung seines Obstbaumbestandes vorzunehmen. Die aufgestellte Methode der Taxation setzt sich aus zwei Teilen zusammen, nämlich der eigentlichen Schätzung und der dieser folgenden Berechnung. Beide Teile der Taxation sind gleich wichtig und müssen sich gegenseitig ergänzen. Die aufgestellte Taxationsmethode bezieht sich auf alle Obstarten im noch nicht tragbaren und im Ertrage stehenden Zustande. Der Wert eines jungen Baumes setzt sich zusammen aus den Auslagen für die Anschaffung, Pflanzung und jährliche Unterhaltung des Baumes und jedes Jahr nach der Pflanzung eine gewisse Summe als Zuwachszuschlag. Ein frischgepflanzter, gut und sicher angewachsener Apfelbaum wird im

Beispiel: **Schema für die Wertberechnung zur Eintragung der erforderlichen Angaben.**

Laufende Nr.	Obstart und Sorte	Alter und Ertrag: zur Zeit	Alter und Ertrag: für die Berechnung	m	n	Berechnung: der Rente	Berechnung: des Wertes der Bäume	Berechnung: abgerundet Mk.	Bemerkungen
1	Wintergoldparmäne	30 / 1 q*) bedeutet: Der Baum ist zur Zeit 30 Jahre alt und der Durchschnittsertrag beträgt 1 q.	20 / 0·75 q*) bedeutet: Dem Baume sind nach Berücksichtigung aller in Betracht kommenden Verhältnisse noch 20 Lebensjahre anzurechnen und in jedem der in Rechnung zu stellenden Ertragsjahre ist als Durchschnitt 0·75 q Obst einzusetzen.	2 heißt: der Baum trägt alle zwei Jahre.	10 heißt: der Baum liefert nach zehn Ernten.	0·75 q*) à Mk. 12 = M. 9 das heißt: in jedem zukünftigen Ertragsjahre sind dem Baume 0·75 q angerechnet und der Zentner ist abzüglich aller Kosten mit Mk. 12 bewertet. Mk. 9 ist daher der Reinertrag.	7·8 × Mk. 9 = Mk. 70·2 das heißt: 7·8 = Zinsfuß gefunden aus m und n. Wird aus einer Tabelle am Schluß des Buches ermittelt.	70 Tatsächlicher Wert	Kleine Krone, wenig Holztrieb.

*) q = 50 kg.

Digitized by Google

Durchschnitte mit Mk. 4 (Mk. 1 = K 1·20) bewertet. Der Zuwachszuschlag wurde bei Aepfeln mit Mk. 1·25 bis 1·50, Birnen Mk. 1·50, Zwetschen Mk. —·40, Aprikosen Mk. 4·50, Nüssen Mk. 2·— ermittelt. Bei der Bestimmung des Wertes noch nicht tragbarer Bäume wird zu dem Anfangswert, welcher sich nach der Gegend, den Arbeitsverhältnissen auch höher oder niedriger stellen kann als Mk. 4·—, der Zuwachszuschlag jeden Jahres hinzugerechnet. Bei der Taxation der tragbaren Bäume muß auch der Wert des Obstes entsprechend geschätzt und in die Berechnung einbezogen werden. Die Einzelnheiten, insbesonders die Begründung zu den erlangten Zahlen sind sehr interessant und mit großer Genauigkeit gearbeitet. Dieselben hier auseinander zu setzen, ist Raummangels wegen nicht möglich. Es soll hiebei auf das auf der vorhergehenden Seite befindliche Beispiel mit kurzen Erklärungen verwiesen werden.

Das Buch bietet viel des Interessanten und ist den Fachleuten, Obstbautechnikern und allen vorgeschrittenen Obstzüchtern zu empfehlen. Es wird sie zur Ueberlegung bei Neupflanzungen anregen; es wird sie überzeugen, wie sehr der Wert der Obstbäume, die Rentabilität der Obstkultur von dem zielbewußten Vorgehen des einzelnen abhängt. Der Preis beträgt Mk. 2·80.

Löschnig.

Schöne Tat eines Franzosen. In einem kleinen deutschen Dorfe blieb im siebenjährigen Kriege ein französischer Soldat krank und elend liegen. Menschenfreundliche Bauern pflegten ihn, er wurde gesund und aus Anhänglichkeit an seine Wohltäter entschloß er sich, bei ihnen zu bleiben und sich durch eigene Arbeit zu ernähren. Es wurde ihm die Herde anvertraut und da bemerkte er bald, daß auf der Fläche, welche das Vieh beweidete, Raum für manchen nützlichen Baum wäre. Dies war für ihn bestimmend. Zur Zeit, wo die Herde eingestellt war, wanderte er in seine Heimat nach Frankreich und brachte auf seinem Rücken eine Anzahl Stämmchen von edlen Obstsorten mit. Mehrmals wiederholte er diese Reise, bis nach und nach die ganze Fläche mit Bäumen voll war. Ein herrlicher Obstgarten, der alljährlich bedeutende Summen eintrug und die Quelle des Wohlstandes von der ganzen Gemeinde wurde, er stand auf der Stelle, wo früher eine öde, wenig nutzbringende Fläche sich erstreckte. — Was soll diese harmlose Geschichte? Der brave Franzose beschämt uns durch seine Einsicht und edle Gesinnung, seinen Fleiß, seine Ausdauer und seinen Blick, seine Uneigennützigkeit und weise Sorge für die fernere Zukunft! Sehen wir uns auch um! Auf Weiden, Ackerflächen, an Wiesen, vor und hinter dem Hause, im Hofe, an Wegen, Böschungen ꝛc. gibt es noch Raum für manchen nützlichen Baum. **Nach der Erkenntnis schreiten wir zur Tat: Pflanzen wir Bäume!**

Von der Obstverwertung. Herbst ist's! Wohl liegt noch wohltuender, warmer Sonnenschein über den Fluren und du, lieber Leser, saugst jetzt jeden dieser Sonnenblicke mit Behagen ein. Schon beginnen die Herbstsaaten zu grünen und wollen uns vergessen machen, daß sich die Natur allmählich zum Winterschlafe vorbereitet. Die Schwalben sammeln sich zur weiten Reise; ihr Gezwitscher klingt wie vertrauliches Gespräch. Es sind dieselben süßen Töne, welche dich so erfreuten, als du sie im Frühjahr zum erstenmale von deinem Hausgiebel hörtest. Jetzt klingen sie dir wehmütig; denn es ist der Abschiedsgruß dieser Wandervögel. Lange, silberweiße Fäden ziehen durch die klare Luft, schon fällt hie und da ein gelbes Blatt zur Erde nieder und ringsum herrscht geheimnisvolle, sonntägliche Stille.

Der Dirnegger und der Hanslbauer gingen langsam ihres Weges, welcher sich zwischen den Obstgärten des Dorfes dahinwand. Die Bäume hingen zum Brechen voll und erregten die Bewunderung der beiden.

„A Freud is do", begann der Dirnegger, „wann ma die Bam betracht, wia f' so gstrotzt voll hängan."

„A Freud is freili", gab der Hanslbauer zu. „Owa wia a jed's Ding, hat a a reiche Obsternt'n ihr zwidare Seit'n."

„Bei dir wußt unser Herrgott wirkli net, wia er's recht mach'n sollt", sagte unwillig der Dirnegger. „Is koa Obst an die Bam, so schimpfst als wia a Rohrspatz. Aft gibt's amal a guat's Obstjahr, so brummst a wieder. Hör ma auf, dir is do amal gar nix recht!"

„Du hast leicht red'n", entgegnete der Hanslbauer, „engare Obstbam trag'n heuer nix. Was soll'n denn owa mir mit der Unmenge Obst anfanga? Do haßt's allweil: Setzt's Obstbam! Setzt's nur Obstbam! Von dem rentiert sie owa

Digitized by Google

der Obstbau no net. Wann ma von der ganz'n G'schicht an Nutz'n hab'n will, muaß ma, wann amal a guat's Jahr is, 's Obst a entsprech'nd verwert'n kinna. Und da feihlt's bei uns no urndli."

„Gar so unrecht hast in dera Hinsicht net", bestätigte der Dirnegger. „Es is leider a Tatsach, daß schon iatzt in reiche Obstjahr die lohnende Verwertung vom Obst recht schwar is. B'sunders in unsra Geg'nd! Wia wird das owa erscht werd'n, wann die taus'nd und taus'nd Bam, die was in die letzt'n Jahr g'setzt san word'n und no allweil g'setzt werd'n, amal ins Trag'n anfangen? Herentgeg'n müass'n ma iatzt schon schön kloanweis anfangen z'lerna, wia ma 's Obst auf die ausgiebigste und lohnendste Art und Weis' verwert'n kann. In erschter Linie war do amal die Verwendung vom Obst im eig'nen Haushalt zum nenna."

„Wann sa si länger halt'n tat", wandte der Hanslbauer ein, „dann lossat si ja d'rüber red'n."

„Das is a faule Ausred", entgegnete der Dirnegger. „Heutzutag gibt's Mitt'l gnua, um 's Obst dauerhaft z'mach'n, oder, wia ma mit an fremb'n Wort sagt, z'konservier'n. B'sunders denen Hausfrauen möcht i's ans Herz leg'n, do ja recht viel Obst einz'koch'n, dörr'n u. s. w. Durch an ausgiebig'n Obstgenuß wird erscht'ns viel an Haushaltungsgeld erspart und zweit'ns a mehr Abwechslung in d'Kost bracht, was nach mein Dafürhalt'n a net zum Veracht'n is; denn wann ma dem g'stört'n Hausfried'n in mancher Famili auf'n Grund geht, so find ma häufti als Ursach die Mag'nfrag'. ‚Durch'n Mag'n find't d' Frau in Weg zum Herz'n von ihr'n Mann', sagt a alt's Sprichwort und Wahrwort."

„Das war all's recht schön", sagte der Hanslbauer, „woher soll'n owa uns're Weiba das Obsteinsiad'n kinna?"

„I denk ma die Sach a so: Aehnli als wia d'Menscha in da Strickschuil 's Stricka, 's Nah'n und Häckln lernan, so kunnt a d'Konservierung vom Obst und die Zuaspeis'n als a Art praktischer Haushaltungsunterricht in die Volksschul'n eing'führt werd'n. Uebrig'ns werd'n schon in mehrari Oerter Kurs' a'g'halten, wo d'Weibsbilda 's Einkoch'n und das Herstell'n von mancherlei dauerhafter Obsterzeugniss' lernen. — Die weitaus lohnendste und beste Obstverwertung", fuhr der Dirnegger fort, „is und bleibt freili der Verkauf vom frisch'n Obst."

„Dassel' stimmt", erklärte der Hanslbauer, „owa nur für solchane Gegend'n, die was urndliche Verkehrsmitt'l hab'n, d'Eis'nbahn oder 's Schiff. Das is owa bei uns net der Fall. In unsere verlass'ne Geg'nd verirrt si koa Obsthandler und wann a, der Transport vom Obst per Ax kam eahm viel z'teuer. Drum, i sag's wia's wahr is, bei uns is a recht's Oelend."

„Was d'Handler betrifft", sagte der Dirnegger, „so kunnt ma's insoweit entbehr'n, nachdem ja der Obstbauverein in Krems a Obstverwertungsstell errichtet hat, die was die Aufgab' hat, den Kauf und Verkauf vom Obst z'vermitt'ln. Du brauchst nur hinz'schreib'n: so und so viel Zent'n Aepfel und Birn hätt' i zum Verkaf'n; für d'Käufer sorgt schon die Obstverwertungsstell'. Freili, daß ma koa Bahn hab'n, is bitta. Owa a da kann ma sie helf'n, indem ma sei Obst orndli sortiert, was ma überhaupt allweil tuan soll. Bei der feinern, bessern War, in Kist'ln oder Fass'ln, macht sie a der Transport per Post oder Ax bezahlt, und 's mindere Obst muaß ma halt vermost'n. Ueberhaupt bin i sehr dafür, wia i ja schon des öfter'n g'sagt hab, daß der Obstmost als Getränk mehr allg'meiner eing'führt und damit dem allweil mehr um sich greifenden Aeulkaholismus entgeg'n g'arbeitet wird. — Was alsdann d'Obstverwertung anbelangt", schloß der Dirnegger, „so hab'n ma do no a weit's Feld vor uns. A Beispiel kunnt ma uns in dera Hinsicht an die Amerikaner nehma, denn do san die großartig. Denen eah Unternehmungsgeist is anfach bewunderungswürdi, und darum is so weit kemma, daß ma bei uns amerikanisch's Fleisch, Schmalz, Schuahwerk, Mehl und was der Deixl no all's z'kafn kriagt. Wann ma uns net a a bissl rührn, so bringan ma's no so weit, daß ma a amerikanisch Powidl kaf'n und ess'n, während unsere Zwetschk'n auf die Bam derfäul'n oder von die Säu g'fress'n werd'n."

Josef Buritz, Trandorf.

Fragekasten.

Hr. L. in P. Die Ursache der Bleich- oder Gelbsucht, von welcher Ihr Baum befallen ist, kann eine verschiedene sein. In der Regel ist der Boden schuld, besonders wenn er für die betreffende Sorte zu mager oder zu trocken ist. Bei undurchlässigem oder schotterigem Untergrunde zeigt sich die gelbe Färbung, sobald die Wurzelspitzen in diese Bodenschichten eingedrungen

Digitized by Google

sind. Ein Düngen mit Asche und Abortdünger, sowie Gießen leistet Abhilfe. Im übrigen kann auch Nässe, Eisenmangel im Boden, Engerling- und Mäusefraß das Gelbwerden der Blätter verursachen.

G. Sch. in L. Gegen das Sprödesein der Fruchtstiele bei der Winterdechantsbirne ist uns kein Mittel bekannt. Sollten Sie das Abfallen der Früchte, d. h. das Ablösen des Fruchtstieles vom Fruchtholz meinen, so ist andauernde Trockenheit und Hitze daran schuld.

Th. W. in M. Um Edelreiser bitte sich an den steiermärkischen Obstbauverein zu wenden.

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Bei meinen Wanderungen durch Obstgärten verschiedenster Art ist es mir oft so ergangen, daß ich auf meine Vorschläge zu besserer Pflege der Obstbäume die Antwort erhielt: „Schon recht, aber wir finden keine Zeit für diese Arbeiten.“ Hie und da mag es ja wohl vorkommen, daß für den Obstbaubetrieb wegen dringender Arbeiten in anderen landwirtschaftlichen Betrieben keine Zeit bleibt, doch darf dies nicht zur ständigen Regel werden, denn dann steht's schlecht mit unseren Bäumen und unserem Fortschritte in dieser so wichtigen Kultur.

Heuer haben in den meisten Obstbaugebieten die Züchter mit der Obsternte wenig oder gar nichts zu tun. Leider! Für manchen Obstzüchter bleibt demnach im Oktober Zeit und Muße, bei seinen Bäumen etwas nachzusehen.

Dieser Monat ist für mannigfache Arbeiten der geeignete. Da gibt's trockene Aeste herauszuschneiden — jetzt leichter auszuführen als im Winter oder Frühjahr. Astlöcher sind zu verstopfen und von früher stehen gebliebene Zapfen und Stumpfen zu entfernen, die entstehenden Wunden gut mit erwärmtem Teer zu verstreichen, um Fäulnis zu verhüten. Zu dicht stehende Aeste können ganz ungehindert jetzt schon herausgenommen werden. Alte abgestorbene Rinde und Moos und Flechten lassen sich mittels Baumkratzer namentlich bei feuchter Witterung mit großer Leichtigkeit entfernen. Darauf erhalten die Stämme nnd dickeren Aeste einen Kalkanstrich.

Für eine Lockerung der Baumscheibe im Oktober sind besonders die im Grasboden stehenden Bäume sehr dankbar. Im Laufe des Winters oder zeitigen Frühjahrs läßt sich dann eine ausgiebige Düngung mit Jauche bei der lockeren Baumscheibe unschwer ausführen.

Gegen Beschädigung durch Hasen müssen jetzt schon die jüngeren Obstbäume durch Anbringen eines geeigneten Schutzes gesichert werden.

Bäume für die mit Ende dieses Monats beginnende Herbstpflanzung sind jetzt zu bestellen und die dazu gehörigen Baumpfähle zu besorgen.

Man denke bei den Vorbereitungen zur Pflanzung stets an die seitens der Obstbausachleute so oft und eindringlichst gebrachten Ratschläge und suche wenigstens die gröbsten Fehler zu verhüten; denn eine von vornherein verpfuschte Anlage ist oft für immer Anlaß zu Aergernissen und Enttäuschungen.

Also Mund und Ohren aufgemacht, mein lieber Obstzüchter, und etwas zugänglich sein für gut gemeinte Ratschläge und Belehrungen!

In der Baumschule wird nach dem 20. Oktober mit dem Ausgraben der verkaufsfähigen Bäume begonnen.

Sollten sich an einigen Apfelbäumen Blutlausansiedlungen vorfinden, so ist es ratsam, dieselben spätestens bis gegen Ende dieses Monats mit Blutlaussalbe oder einem anderen dafür geeigneten bekannten Mittel zu beseitigen, um dem Ausbreiten dieses Schädlings für später nach bester Möglichkeit einen Damm zu setzen.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggen- - - - berg bei Graz - - -

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** **Telegramme: Nechvile-Telephon.**

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schäl- - - - maschinen, Obst-Waschmaschinen etc. - - - -

Peronospora-Spritze Patent „Austria“, System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona“.

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober“ neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. **Herddarren.**

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

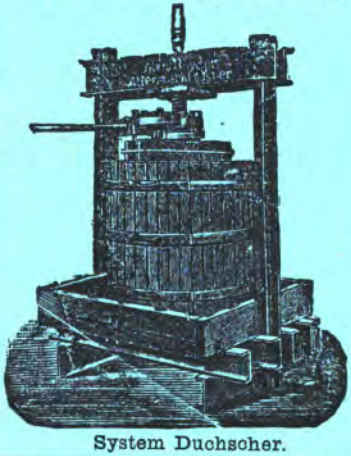
zu beziehen.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Altenmarkt an der Isper.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher ꝛc.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Kißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN

für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter

PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.

Wein- u. Obstpressen, mit **Differential Druckwerk.**

KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.

HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.

Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.

Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, II/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Digitized by Google

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

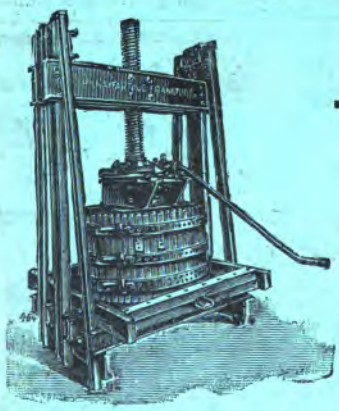
Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung o o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-. Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen „SYPHONIA“

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Jahrgang III. 1. November 1905. Nummer 11.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Korneuburg**.

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: Soll der Obstbau einträglich sein,
Pflanzt nur wenige,
Aber passende Sorten ein.

Mitteilungen. Durch die dienstliche Versetzung des Herausgebers nach Korneuburg wurde auch die Schriftleitung des Obstzüchters dahin verlegt. Gefällige Zuschriften wollen daher von nun an an die Redaktion des Obstzüchters in Korneuburg gerichtet werden.

Vor dem Jahresschlusse sehen wir, wie die Vereine, dessen Organ der Obstzüchter ist, der Einsendung des Bezugspreises, von jenen, welche ihn noch schulden, entgegen. Die übergroße Schwerhörigkeit einzelner Leser in dieser Hinsicht verursacht viel Arbeit, lästiges Mahnen und unnötige Auslagen, die bei dem billigen Bezugspreis schwer empfunden werden. Wir bitten daher um Ordnung.

Unsere alten Freunde bitten wir wieder, für das nächste Jahr Adressen für Versendung von Probenummern uns gütigst zukommen zu lassen.

Zur Beachtung! Anläßlich der Herbstausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien findet am Eröffnungstage, d. i. am 8. November d. J., um 7 Uhr abends in Gause's Restaurant, Wien, I. Johannesgasse, eine gesellige Zusammenkunft statt, zu welcher die Herren Gärtner und Gartenfreunde hiemit freundlichst eingeladen werden.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühtopf in Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Digitized by Google

Allerhand

Magenwärmer

echte feinste Trinkbranntweine, als **Wacholder** auch **Kronawetter und Boroviczka** genannt, sowie **Slivovitz, Weingeläger-** und **Weintresterbranntweine,** von sorgsamen Hausfrauen zum Ansetzen verwendbar, sind in Mengen von 1·5 Liter an zu haben bei

J. F. Belle in Augustine
bei Landstrass in Krain.

Wildlinge

von Aepfeln und Birnen per 1000 Stück 2 jähr. K 35.—, 1 jähr. I. Qualität K 25.—, II. Qualität K 20.— in ausgesucht schöner Ware.

Gut Bärenhof, Frasslau.

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, = Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) = versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

Ein Haus

mit Terrasse und schönen Spalieranlagen, als Winter- und Sommerwohnung zu benützen, 15 Minuten von Krems entfernt, ist unter günstigen Zahlungsbedingungen zu verkaufen. Anfragen in der Schriftleitung des „Obstzüchters".

Marillen-Cognac

aus reinen Kremser Ananas-Marillen gebrannt und gut abgelagert, verkauft

Sebastian Gäßler
in Krems a. d. Donau.

Große Flasche (1 Liter) **5** Kronen
kleine Flasche (1/2 Liter) **3** Kronen
inklusive Emballage.

Allbekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičín (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičín (Böhmen).

Digitized by Google

Wald-Rosenwildlinge

schöne, gesunde, schlanke Stämme, mit guten Wurzeln, zum Weiterveredeln.

	100 St.	1000 St.
140—220 cm Höhe .	K 6·60	K 62·—
100—140 „ „ . .	„ 4·60	„ 44·—
50—100 „ „		„ 30·—

Aepfel-Hochstämme

starke, schöne Kronenbäume, 100 Stück K 60·—.

Maulbeerbaum, Hoch- oder Halbstämme,

schöne Kronenbäume, 100 Stück K 40·—.

Aepfel-Wildlinge, zwei- bis dreijährig,

1000 Stück K 24·—.

Per Kassa oder Nachnahme.

Anton Sir

Handels- und städtischer Obergärtner

Eger (Erlau) Ungarn.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort,

Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.

Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.

Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Die

Obstbaumschule

des **Georg Feiertag** in **Rohrbach**, Post **Sieghartskirchen**, Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben der besten

Tafelsorten

--in reichster Auswahl--

Rebschule des

Dr. Karl Tausch

in

Roßwein, Post Kötsch

(Steiermark).

Man verlange das Verzeichnis.

Tadellos schöne, wüchsige

Aepfel-, Birnen- sowie Zwetschenhochstämme

der bestbewährten Obstsorten haben in großen Vorräten zu billigsten Preisen stets abzugeben

Brüder Kienbauer,

Baumschulenbesitzer in Ort, Innkreis, Oberösterreich.

(Vormals Mitglied der vereinigten Obstbaumschule in Ort.)

Für Sortenechtheit wird garantiert. In allen größeren landwirtschaftlichen Ausstellungen prämiiert. Preisblätter auf Verlangen gratis und franko.

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, Beerenobst und Buchspflanzen liefert billigst

Oberlehrer F. Böhm, Gottsdorf, Post Persenbeug, Niederösterreich.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei **Graz.**

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen 2c.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Google

Der Obstzüchter.

1. November 1905. Nummer 11.

Landsberger Reinette.

Von J. Löschnig.

Die Landsberger Reinette zählt zu den besten und schönsten Marktäpfeln vom November bis Jänner; sie wurde in Landsberg a. d. Warthe von Justizrat Burchardt

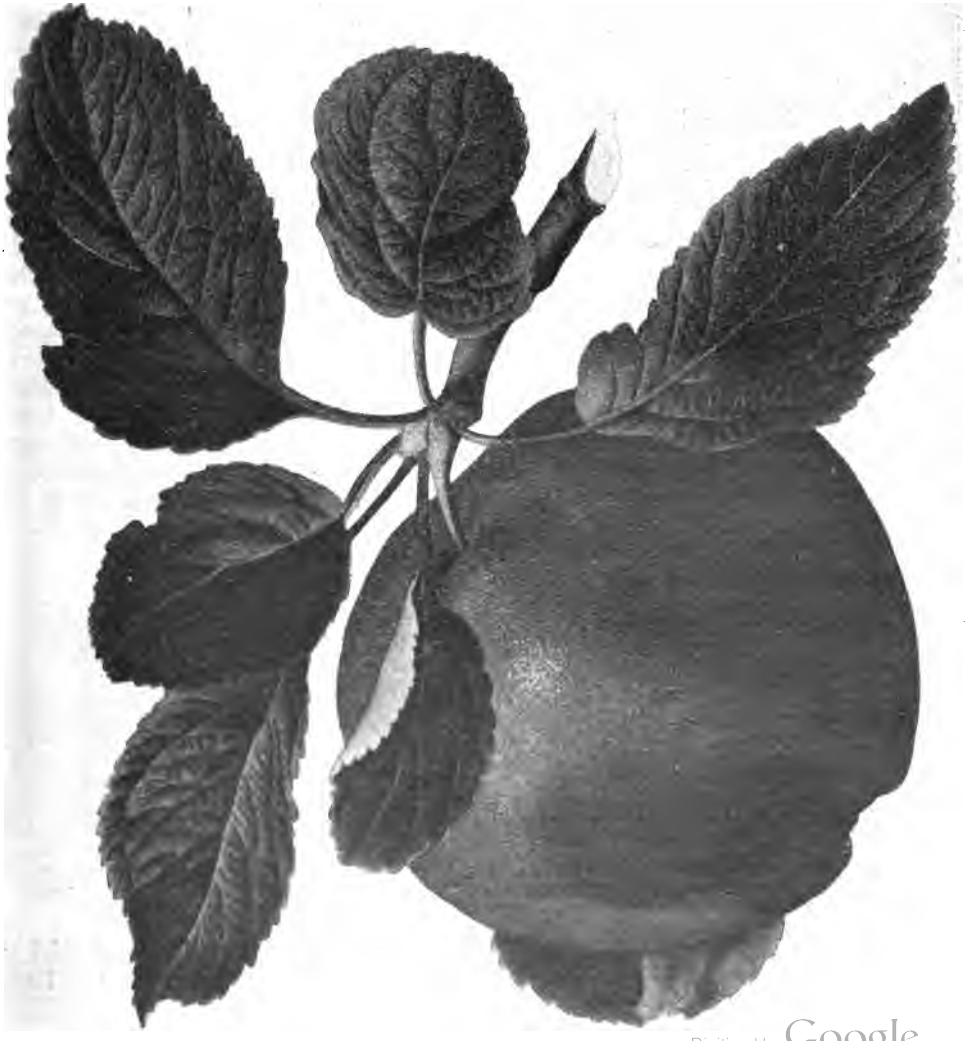


Fig. 103. Landsberger Reinette.

Digitized by Google

erzogen und hat sich sehr rasch verbreitet. Sie ist in den Normalsortimenten von Niederösterreich, Böhmen, Mähren, Galizien, Steiermark, Krain, Salzburg und Vorarlberg als Hauptsorte aufgenommen.

Fig. 104. Ein Teil einer slawonischen Pekmeskocherei.

Der Baum ist starktriebig, bildet eine große, breitgewölbte Krone, ist dauerhaft und in passenden Verhältnissen reich tragend. Trotz der ansehnlichen Fruchtgröße eignet er sich auch für windige Lagen, da er seine Früchte festhält. An den Boden macht er wenig Ansprüche; nur in allzu trockenen, dürftigen Böden gedeiht er weniger gut und auf sehr feuchtem Standort neigt er zu Krebs. Er ist geeignet zur Bepflanzung in Haus- und Obstgärten, auf Wiesen und Feldern, auch für breitere Straßen in weniger günstigen Obstlagen, selbst für windige Plätze. Im Zwergobstbau sagen seinen Wachstumsverhältnissen Spaliere, Kordons und Buschbäume am besten zu.

Die Frucht ist ziemlich groß, ansehnlich, platt-kugelförmig, regelmäßig gebaut, anfangs gelbgrün, später blaßgelb, auf der Sonnenseite mit leichter, zuweilen geflammter, goldartigroter, verwaschener Backe, welche aber auch öfter fehlt. Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, fein, saftreich, in voller Reife mürbe, von recht gutem, süßweinigem, fein gewürztem Geschmack. Es empfiehlt sich, die Landsberger Reinette lang, beziehungsweise wenig zu schneiden. Die Landsberger Reinette ist als

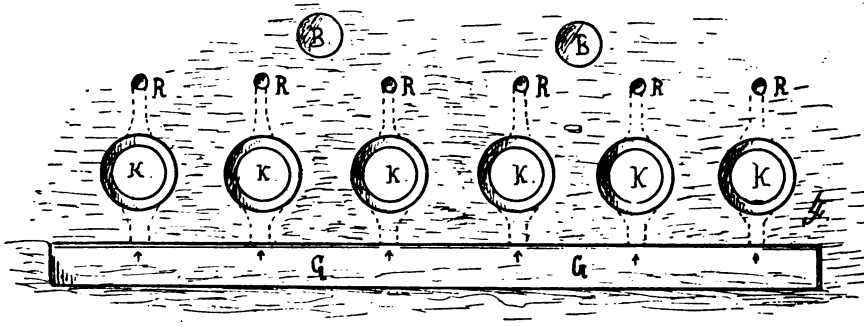


Fig. 105. Schematische Oberansicht einer Pekmeskocherei. K Kessel (Pfannen); G Feuerungsgraben, 1 m tief und 1 m breit; R Rauchlöcher, an welche Blechrohre angesetzt werden; B Bottiche zur Hälfte in die Erde versenkt, damit sie festen Halt haben. Die ganze Kocherei ist mit einem Notdache überdeckt.

Tafelfrucht, als Apfel für häusliche Zwecke und insbesondere als Marktapfel zu empfehlen. Die guten Eigenschaften des Baumes machen diese Sorte für den landwirtschaftlichen Obstbau geeignet.

Digitized by Google

Ueber den Obstbau im Weinklima.

(Nach einem Vortrage, gehalten von Direktor M. Arthold, in der Generalversammlung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Wien am 9. März 1905.)

(Schluß.)

Ein weiterer Uebelstand, dem die mangelhafte Fruchtbarkeit vieler Anlagen und das in manchen Jahren verheerende Umsichgreifen von Schädlingen und Krankheiten zuzuschreiben ist, ist die zu enge Pflanzung. Weil man sich bei der Pflanzung nicht vergegenwärtigt, welchen Raum der Baum dann einnimmt, wenn er ausgewachsen ist und im vollen Ertrage steht, pflanzt man häufig zu enge. Infolgedessen behindern sich die Bäume bald ober- und unterirdisch, sie machen einander Nährstoffe und Licht streitig, wodurch die Fruchtholzbildung u. Holzreife leidet und das Auftreten und die Verbreitung von Krankheiten und Schädlingen befördert wird. Derartige regellos und zu dicht gepflanzte Anlagen machen den Eindruck, als hätte man es auf den Holzertrag, nicht aber auf Früchte abgesehen. Sonst breitkronige Bäume wachsen bei zu engem Stande pappelartig in die Höhe, womit sie gleichsam zeigen, daß ihnen Licht mangelt. Man pflanze, je nach Sorte, Unterlage u. s. w., Kernobsthochstämme auf 9 bis 10 m, auf Feldern weiter (20 bis 25 m), Halbhochstämme auf 6 bis 7 m, Buschbäume und Pyramiden auf 4 bis 5 m, Spindeln auf $1\frac{1}{2}$ bis 2 m, wagrechte zweiarmige Kordons auf 15 bis 16 m, einarmige auf 3 bis 4 m, senkrechte und schiefe Kordons auf 40 bis 50 cm Entfernung u. s. w.

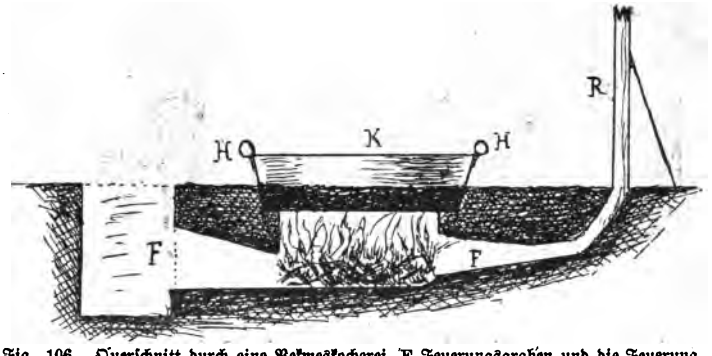


Fig. 106. Querschnitt durch eine Pekmeskocherei. F Feuerungsgraben und die Feuerung R Rauchfang, K Kessel mit Handhaben H zum Herausheben.

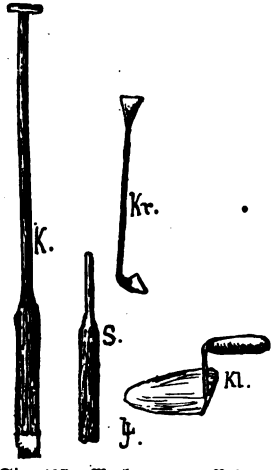


Fig. 107. Werkzeuge zur Pekmeskocherei K Rührkrücke, S Spatel, Kr Kratzer und Kl Kehle.

Daß die Pflanzung regelmäßig im Quadrat- oder Dreieckverbande geschehen soll, bedarf wohl keiner Erläuterung, denn nur wenn die Bäume gleich viel Raum an Boden und Licht haben, können sie sich gleichmäßig entwickeln.

Da die langsam wachsenden Kernobstbäume ihren vollen Raum erst spät in Anspruch nehmen, so nütze man denselben durch Zwischenkultur aus, d. h. man pflanze zwischen je vier Kernobstbäumen einen Steinobst- oder Zwergbaum, der bald in Ertrag tritt und rechtzeitig den Platz räumt. Man pflanze lieber weiter und wende die Zwischenpflanzung an. Hiedurch wird der Boden in verschiedener Tiefe gleichmäßig ausgenützt, ohne daß die Wurzeln benachbarter Bäume einander beeinträchtigen, und die Verbreitung von Krankheiten und Schädlingen eingeschränkt. Auch eine abwechselnde Pflanzung von Apfel- und Birnreihen ist daher empfehlenswert.

Digitized by Google

Zur Pflanzung sind unbedingt junge, kräftige und reichbewurzelte Bäume aus einer verläßlichen Baumschule zu verwenden, will man eines freudigen Gedeihens der Anlage sicher sein. Ein gehöriges Vorbereiten des Bodens zur Pflanzung durch Ausheben einer gehörig weiten, nicht zu tiefen Pflanzgrube (50 cm tief und bei 1·5 m breit) und richtiges Pflanzen ist notwendig. Häufig pflanzt man zu tief, infolgedessen die Bäume kümmerlich wachsen und schon im zweiten, dritten Jahre übermäßig blühen, statt Holz zu bilden — Zeichen eines krankhaften Zustandes — um bald ganz einzugehen, weil die Wurzeln der zu ihrem Gedeihen nötigen Luft entbehren. Die günstigste Pflanzzeit ist im Weinklima der Herbst; es treiben dann die Bäume im nächsten Jahre kräftiger und sie haben durch Trockenheit weniger zu leiden, als erst im Frühjahr gepflanzte Bäume; nur in schweren, feuchten Böden ist die Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Wurzeln und Krone sollen gehörig beschnitten werden. Ein Aufschub des Kronenschnittes auf das zweite Jahr, wie mitunter empfohlen wird, bewährt sich nicht. Es entwickeln dann die Bäume im ersten Jahre nur kümmerliche Triebe und Blätter, also wenig Ernährungswerkzeuge, so daß das gesamte Wachstum beinahe stille steht, also ein Jahr verloren geht. Schneidet man hingegen die Krone zurück, so erhält man kräftige Triebe mit wohlausgebildeten Blättern, welche zur Entwicklung des Baumes kräftig beitragen. Zur Erzielung eines kräftigen Kronengerippes muß der Kronenschnitt vier bis sechs Jahre hindurch fortgesetzt werden.

Fig. 108. Das Rühren. Die Rührer gehen langsam um den Kessel, indem sie gegenseitig stoßen.

Eine sachgemäße Pflege und Schädlingsbekämpfung ist zu einem einträglichen Obstbau unbedingt erforderlich. Leider fehlt es an einer solchen noch zu häufig. Nur der bisherigen Untätigkeit gegenüber den Schädlingen ist es zuzuschreiben, daß denselben in manchen Jahren der größte Teil der Ernte zum Opfer fällt.

Fig. 109. Freistehleiter „Sicher" in der Ebene.

Die Düngung gehört im Obstbau leider noch zu den größten Seltenheiten, obwohl es selbstverständlich ist, daß auch der Obstbaum gleich anderen Kulturpflanzen, besonders durch reiche Ernten dem Boden große Mengen an Nährstoffen entzieht und derselbe also an diesen verarmen muß, wenn ein Ersatz durch regelmäßige Düngung fehlt. Die mangelhafte Ernährung unserer Obstbäume hat eine geringe, ungleichmäßige Erträglichkeit, ein Jahr für Jahr fortschreitendes Verkümmern der Früchte und eine frühzeitige Erschöpfung der Bäume zur

Digitized by Google

Folge. Auch leiden ungedüngte Bäume mehr durch Schädlinge, Krankheiten und ungünstige Witterungseinflüsse, als gut ernährte. Nicht nur Stallmist und verdünnte, mit Abortdünger oder anderen phosphorsäurereichen Stoffen vermischte Jauche, sondern auch Kunstdünger leisten vortreffliche Dienste. Durch letztere können wir die Erträge erheblich steigern und auch das Verhältnis zwischen Holztrieb und Fruchtbarkeit zu unseren Gunsten regeln.

Auf die Obstbaumpflege wäre bei Kursen und Vorträgen ein Hauptgewicht zu legen. Sie ist für den Obstproduzenten viel wichtiger, als die Heranzucht der Bäume, der man oft zuviel Zeit widmet, da gute Bäume heute in zahlreichen privaten und Landesbaumschulen leicht und billig zu beschaffen sind.

Selbst schönes makelloses Obst wird oft noch im letzten Augenblick, bei der Ernte, infolge Unachtsamkeit durch Druckstellen verunstaltet, also entwertet und dem baldigen Verderben überantwortet. Den Wert eines richtigen Sortierens nach Qualität und Größe, sowie einer guten, geschmackvollen Verpackung kennt man noch zu wenig. Schon durch wenige verkrüppelte oder schadhafte Früchte wird das Aussehen sowie der Wert einer ganzen Kiste herabgedrückt und das Vertrauen zu dem Verkäufer erschüttert. Ohne richtiges Sortieren und Verpacken kann eine dauernde Abnehmerschaft, also ein sicherer und lohnender Absatz nicht erhalten werden. Die Tiroler und Steirer verdanken ihren guten Ruf und Absatz ihres Obstes nicht allein dessen Qualität, sondern vornehmlich auch dem handelsmäßigen Sortieren und Verpacken. Die Verpackung muß geschmackvoll, einladend und so fest sein, daß ein Stoßen und Schütteln der Früchte ausgeschlossen ist.

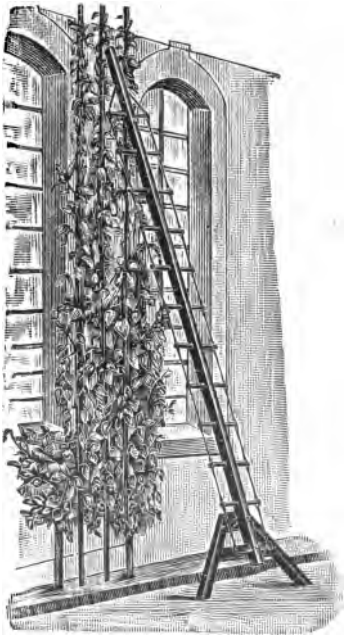


Fig. 110. Freistehleiter „Sicher" an der Wand in Verwendung.

Wenn auch nicht verschwiegen werden darf, daß unser Obstbau in den letzten Jahren sichtbare Fortschritte gemacht hat, wozu insbesondere der niederösterreichische Landes-Obstbauverein, an dessen Wirken viele wohlgelungene und vielversprechende Obstanlagen erinnern, kräftig beitrug, so bedarf derselbe doch noch einer bedeutenden Förderung. Durch einen intensiven Wanderunterricht, durch zahlreiche, praktische Kurse, lokale Obstausstellungen und Musterpflanzungen muß Anregung und Sachkenntnis in die breiten Schichten der Bevölkerung getragen werden. Auch das vom niederösterreichischen Landesausschuß einzuführende Baumwärter-Institut wird hiezu wesentlich beitragen. So wird es uns mit vereinten Kräften in absehbarer Zeit gelingen, den niederösterreichischen Obstbau mustergiltig und einträglich zu gestalten, zum Segen des Landes und seiner fleißigen Bewohner.

Pekmes, slawonisches Zwetschenmus (Powidl).

Von J. Löschnig.

Im Anschlusse an die Zwetschenmuskocherei in den nördlichen Gegenden wenden wir diesmal unsere Betrachtungen den südlichen Gegenden zu. Das meiste Zwetschenmus und wohl auch das beste, stammt aus dem Süden, aus Slawonien, Bosnien, Türkei 2c.

Digitized by Google

In diesen Gegenden bezeichnet man das Mus aus Zwetschen als Pekmes. Die Herstellungsweise des Muses ist eine ungemein einfache und sogar sehr zweckmäßige. Es ist wohl zweifellos, daß sich die Bereitungsweise in mancher Hinsicht verbessern ließe, wodurch sich jedoch auch die Herstellungskosten erhöhen würden. Eine slawonische Muskocherei macht von der Ferne den Eindruck einer kleinen Ziegelei. Ein notdürftiges, aus Brettern aller Art zusammengetragenes Dach (siehe Fig. 104) bedeckt den Platz für die Kesseln. In der Regel ist sie außerhalb des Ortes auf einer Weide oder dergleichen aufgestellt. Die Einrichtung beziehungsweise die Aufstellung geschieht folgendermaßen: Vor allem wird ein 1 m breiter und je nach der Anzahl der Kessel langer Graben für die Feuerung ausgehoben. Längs des Feuerungsgrabens, 1 m von diesem und 2 m von einander, werden die Löcher für die Kessel gegraben. Die Gruben sind entsprechend der Kesselgröße 1¼ bis 2 m breit und 1 m tief. Nun wird diese Grube einerseits mit dem Graben durch einen Schacht verbunden, anderseits wird auf die gegenüberliegende Seite schachtartig weiter gebohrt und das Rauchfangsloch hergestellt. Damit der Rauch die Arbeiter nicht belästigt, würde sich empfehlen, auf letzteres Loch ein Blechrohr als Schornstein aufzusetzen. Durch dieses wird auch ein besserer Zug im Feuerungsgang erzielt. Bei den slawonischen Muskochereien wälzt sich der Rauch direkt, ohne Schornstein je nach der Windrichtung auf dem Boden dahin, belästigt die Arbeiter und dürfte wohl häufig den Rauchgeschmack des Produktes verursachen. Die nähere Einteilung ist aus den Figuren 105 und 106 zu ersehen. Die Kessel sind mehr Pfannen als Kessel, denn sie haben einen Bodendurchmesser von 1¼ bis 2 m und eine Höhe von 50 cm. Sie sind aus Kupfer und besitzen vier eiserne Handhaben, durch welche Stangen geschoben werden, um sie aus der Feuerung zu heben. Der Boden ist nicht gewölbt, sondern flach, was das Rühren mit den Krücken erleichtert.

Fig. 111. Freistehleiter „Sicher" an Berglehnen.

Zur Einrichtung der Muskocherei gehört ferner ein Passiersieb aus Drahtgeflecht, dessen Maschenweite gerade so groß ist, daß die Steine nicht durchgehen können, Passierbesen, Bottiche zum Entleeren der Kessel und zum Passieren, Rührkrücken, Schöpfer, Kratzer und Fässer für das fertige Produkt (siehe Fig. 107).

Die Kocherei selbst wickelt sich folgendermaßen ab: Die angekommenen Zwetschen werden auf provisorisch zusammengestellte Bretterböden gelagert und von diesen in die Kessel gefüllt. Nach zirka dreistündigem Kochen sind sie vollkommen zerkocht. Man bezeichnet dieses als „Suppekochen". Beim Suppekochen rührt nur ein Mann. Nun wird der Kessel vom Feuer getragen und der Inhalt in einen Bottich entleert. Über das Feuer wird ein Blechdeckel geschoben, insoferne nicht ein

Digitized by Google

zweiter Kessel bereits zum Kochen vorbereitet ist. Nachdem die Suppe mit dem Birkenbesen durchpassiert wurde, geht man an das Eindicken. Das passierte Fruchtfleisch wird in die Kessel getan und unter fortwährendem Rühren soweit eingedickt, daß die Masse von einem Spatel nicht herunterfällt. Dieses dauert etwa sieben Stunden. Das Rühren wird von zwei Arbeitern mit ruderförmigen Krücken in der Weise besorgt, daß dieselben um den Kessel langsam herumgehen und von sich stoßen (siehe Fig. 108). Nach dem Eindicken werden die Kessel wieder vom Feuer gehoben und das Pekmes, welches eine dunkelblaue, glänzende Farbe angenommen hat, in Eichenfässer gefüllt und abgesetzt. Das Kochen nach der beschriebenen Art und Weise, so primitiv es auch zu sein scheint, ist nicht schlecht und nachahmenswert. — Bei der Obstausstellung in Krems wurden nach dieser Art 1100 kg Zwetschenmus gekocht, welches reißenden Absatz fand. Aber auch nach den Kesseln erkundigten sich viele Besucher, so daß zu erwarten ist, daß bei einer reichen Zwetschenernte viele Gemeinden das Einkochen der Zwetschen zu Mus in die Hand nehmen werden.

Was bei den slawonischen Muskochereien ganz besonders in die Augen fällt, ist, daß der ganze Markt und das Einkochen von Juden besorgt wird. Dieselben besitzen die Kocheinrichtung und stellen je nach Bedarf 10 bis 12 Kessel in jedem Orte in einer Front auf. Die Bauern sind diesen Leuten ausgeliefert. Gut oder schlecht müssen sie diesen die Früchte liefern. Den Hauptnutzen haben natürlich die Einkocher. Diese verstehen es auch vortrefflich, altes Mus durch Beigabe von frischem Mus aufzufrischen. Dadurch werden die reichen Ernten einzelner Jahre auf mehrere Jahre verteilt.

Die Baumleiter.

Die Baumleiter bildet zwar einen weniger beachteten Bestandteil der Ausrüstung des praktischen Obstzüchters; sie gehört jedoch zu jenen unbedingten Notwendigkeiten, ohne welche ein Wirtschaftsbetrieb nicht denkbar ist, die man nicht anders beachtet, als wenn sie einem abgehen oder wenn einem etwas besonders Praktisches unterkommt. Auch im Obstbaue, insbesondere im landwirtschaftlichen Obstbaue, könnte man eine, ja einige Baumleitern kaum entbehren. Der Baumschnitt ebenso als die Ernte wäre kaum durchführbar.

In einzelnen entwickelten Obstbaugebieten findet man bei den Obstzüchtern je nach der Art des Obstbaubetriebes besondere Leitern. Es sei auf die einbaumige Leiter mit dem beweglichen Fuße von Tirol „Baumlehne" genannt, und auf die ähnlichen Leitern mit festem Fuße, genannt „Leiterböcke" von Steiermark erinnert. Dieselben werden von den Obstzüchtern zur Winterzeit angefertigt und stehen zumeist in allen Größen in einer reichen Anzahl zur Verfügung.

Im Bilde Fig. 109 bis 111 führen wir den Obstzüchtern eine recht brauchbare, für alle Verhältnisse zu verwendende Leiter „Sicher" der Firma P. Hauber, Tolkewitz-Dresden, vor.

Diese von der Firma neu konstruierte Leiter stellt sich in Konstruktion und Handhabung den besten bisher für Obst- und Gartenbau empfohlenen Freistelleitern zur Seite. Die angeführte Leiter wird in zwei verschiedenen Modellen, und zwar mit festem Fuß für ebenes Land und mit verstellbarem Fuß für welliges Land, angefertigt. Beide Systeme sind auch benutzbar zur Arbeit an Mauern und Wänden, es werden hiebei nur die Gegenstützen weggelassen. Durch den verstellbaren Fuß läßt sich die Leiter ebenso fest und sicher auf Berglehnen, wie in der Ebene aufstellen. Ein

Digitized by Google

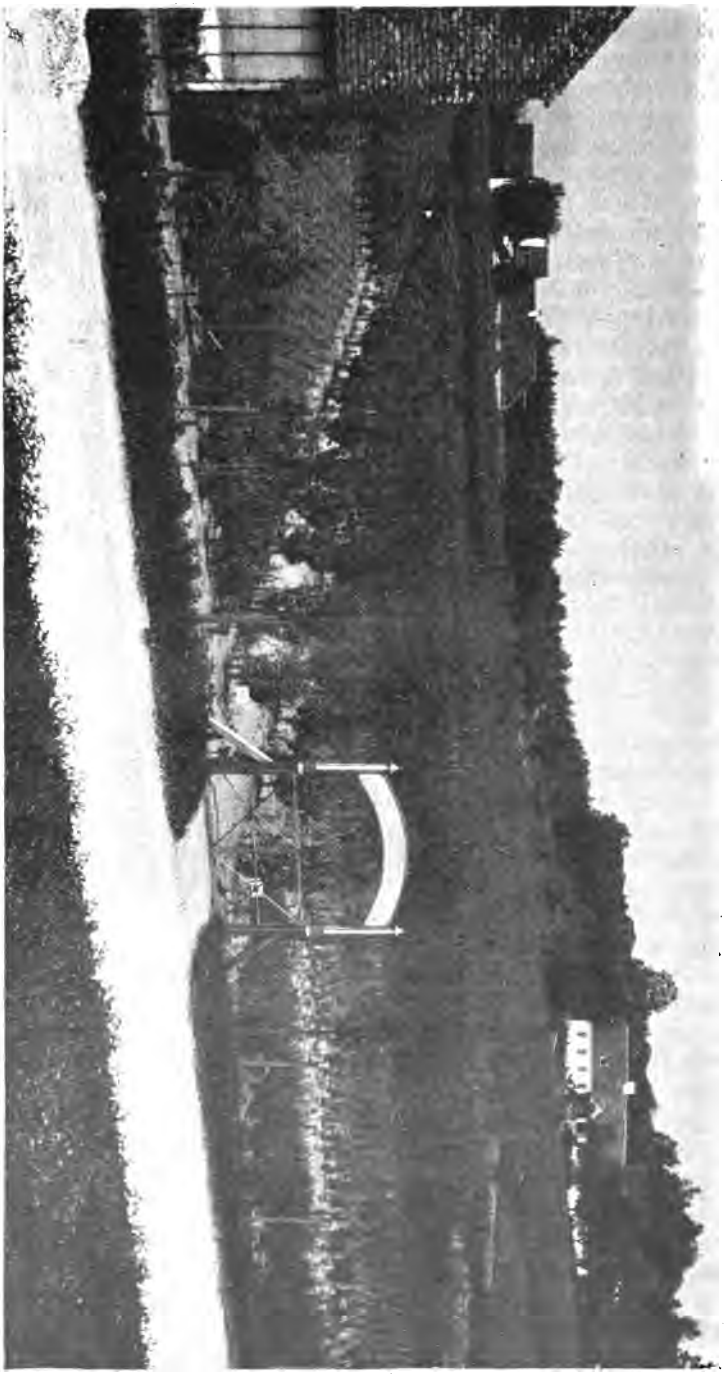


Fig. 112. Steiermärkische Landes-Obstbaumschule in Stiefdorf.

Digitized by Google

ganz besonderer Vorteil bei dieser Leiter ist, daß die zwei Gegenstützen leicht abgenommen und dann, wenn die Leiter in eine neue, richtige Lage aufgestellt ist, wieder mit leichter Mühe eingeschoben werden können. Die Haltbarkeit der Leiter ist eine große; sie ist aus dem besten Material hergestellt und leicht zu heben. Die Herstellung ist gesetzlich geschützt. L.

Bericht der Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 12. Oktober 1905. Anwesend: Vorsitzender Vorstand-Stellvertreter H. M. Müller, Geschäftsführer M. Arthold, Haberl, Hinays, Künzl, Knosl, Löschnig, Sandhofer, Schweigl, als Vertreter des Landesausschusses Landesrat Dr. Hueber. Entschuldigt: Dr. v. Gohren, Kargl, Lechner, Trilety. Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Mitteilungen:

Der Vorsitzende bringt zur Kenntnis, daß in dem Zustande des erkrankten Vorstandes, Prälaten A. Karl, eine erfreuliche Besserung eingetreten ist, und daß Ausschußrat Trilety eine Operation erfolgreich überstanden hat.

II. Einläufe:

a) Der Zwettler Obstbauverein berichtet, daß die geplante Obstausstellung auf das nächste Jahr verschoben wurde, und bittet um Reservierung der gewidmeten Preise. Genehmigt.

b) Schulleitung Kl.-Göpfritz bittet, ihr eine Peronosporaspritze, statt zu halbem Preise, unentgeltlich zu verleihen. Wird abgelehnt.

c) Die Berichte der Baumwärter J. Stich, J. Pfeifer, J. Wallenböck, T. Weber und Feiertag über die im Frühjahre 1905 abgehaltenen Obstbaukurse werden zur Kenntnis genommen.

d) Der landwirtschaftliche Bezirksverein Krems und der Verein für Gärtner und Gartenfreunde in Dornbach danken für die erhaltenen Medaillen und teilen die Namen der prämiierten Aussteller mit.

f) Der hohe Landesausschuß genehmigt, daß Landesfachorgane Wandervorträge über Obstbau übernehmen. Zur Kenntnis genommen.

g) Erlaß des hohen Landesausschusses, betreffs des Vorganges bei der Subventionsgewährung durch das k. k. Ackerbauministerium und den Landesausschuß. Zur Kenntnis genommen.

h) Bericht des k. k. österr.-ungar. Konsulats in Dresden über die Obsternte in Sachsen. Zur Kenntnis genommen.

i) Das Komitee für die internationale Ausstellung für Armee und Marine ersucht um Entsendung eines Vertreters des Vereines. Hiezu werden die Herren Obstbauinspektor Löschnig und Direktor Arthold delegiert.

j) Ansuchen des Kasinos in Heiligenkreuz um unentgeltliche Überlassung einer Herddörre. Wird zum halben Preise bewilligt.

k) Gesuche der Fachschul-Absolventen J. Zehetmeyer in Karlsdorf und L. Klenkhart in Raggendorf um Widmung eines Drahtgitters zur Baumschuleinzäumung. Beiden werden je 200 m unentgeltlich bewilligt.

l) Zur Begutachtung der eingelaufenen Gesuche um Obstbäume zu ermäßigtem Preise wird ein Komitee, bestehend aus den Herren Arthold, Haberl, Knosl und Künzl, delegiert.

m) Der allgemeine österr. Gärtnerverband in Wien legt einen Entwurf zur Organisation des Gartenbaues der Vereinsleitung zur Stellungnahme vor. Wird Herrn Ausschußrat Sandhofer zur Berichterstattung zugewiesen.

n) Kundmachung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft betreffs der Ausstellung von Obst, Gemüse, Gehölzen und Blumen vom 8. bis 12. November d. J.

o) Die Vereinigte Obstbaumschule in Ort, Ob.-Österr., ersucht um ein Zeugnis über die gemachten Baumlieferungen. Die Vereinsleitung wird brieflich die Zufriedenheit aussprechen.

p) Schulleitung Nieder-Sulz berichtet über massenhaftes Auftreten der Eierringe des Ringelspinners. Wird unter Beschließung entsprechender Maßnahmen dankend zur Kenntnis genommen.

Digitized by Google

III. Jubiläumspflanzung.

Herr Ausschußrat A. Knosl erstattet ein ausführliches Referat und empfiehlt die Stettner Bahnstraße für die Jubiläumspflanzung. Wird angenommen und Herrn Knosl der Dank für seine Bemühung ausgesprochen. Derselbe übernimmt die Durchführung der Pflanzung und im Einvernehmen mit den Herren Dr. Klotzberg und Löschnig die Bestimmung des Festprogramms.

IV. Wahl von Vertrauensmännern.

Wird wegen vorgerückter Zeit auf die nächste Ausschußsitzung verlegt.

V. Anträge.

Herr Löschnig berichtet über das vortreffliche Funktionieren der Obstverwertungsstelle, über die abgehaltenen Obstverwertungskurse für Frauen und regt die Förderung der Muskocherei an. Herrn Löschnig wird für seine Bemühungen der Dank ausgesprochen.

Über Antrag der Herren Müller und Löschnig wird der n.-ö. Landes-Winzerschule in Mistelbach ein Anerkennungsdiplom für ihr Verdienst um das Zustandekommen der Obst- und Traubenschau in Mistelbach zuerkannt.

Herr Geschäftsleiter Arthold wird ermächtigt, mit einzelnen Interessenten betreffs Abtretung der Vereinsbaumschule in Lassee zu verhandeln.

Schluß der Sitzung um ½6 Uhr abends.

Bestimmung der Schädlinge. Die Vereinsleitung des Obstbauvereines hat in der Ausschußsitzung vom 12. Oktober l. J. den Beschluß gefaßt, den niederösterreichischen Obstzüchtern bei der Bekämpfung der Obstschädlinge dadurch an die Hand zu gehen, daß sie die einzelnen Schädlinge bestimmt und ausführliche Bekämpfungsmaßregeln bekanntgibt. Die Obstzüchter werden daher aufgefordert, in ihren Obstanlagen antreffende und nicht gekannte Schädlinge samt Blättern oder Holz gut verpackt an den Herausgeber des „Obstzüchters", Herrn Obstbauinspektor Josef Löschnig in Korneuburg einzusenden. Die Beantwortung erfolgt brieflich oder im Fragekasten des „Obstzüchters".

Wandervorträge über Obstbau. Zur Förderung des Obstbaues veranstaltet der niederösterreichische Landes-Obstbauverein im Herbste und Winter Wandervorträge über Obstbau (Baumzucht, Baumpflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung, Obstsorten, Obstverwertung, wie Obstweinbereitung, Dörren 2c.). Das Ansuchen um Entsendung eines Fachmannes zur Abhaltung eines Vortrages ist baldigst an die Geschäftsleitung des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines in Retz zu richten. Die Veranstaltung ist für die Gemeinden, beziehungsweise Kasinos oder sonstigen Vereine vollkommen kostenlos.

Steiermärkischer Obstbauverein

Studienausflug des steiermärkischen Obstbauvereines. Ausgehend von der Tatsache, daß sich Gesehenes dem Geiste besser als nur Gehörtes einprägt und daß das Beispiel eher zur Nachahmung aneifert als geschriebene oder gesprochene Worte, faßte die Leitung des steiermärkischen Obstbauvereines den Beschluß, einen Ausflug der Obstzüchter in die Oststeiermark zur Besichtigung von richtig hergestellten und gut bewirtschafteten Obstanlagen zu veranstalten. Dieser Beschluß kam am 24. und 25. September l. J. zur Ausführung.

Das erste Ziel war nun die Landesbaumschule in Gleisdorf (siehe Fig. 112). Hier wurden die Exkursionsteilnehmer vom Landes-Wein- und Obstbaudirektor Herrn A. Stiegler, und dem Leiter der Baumschule, Herrn Sieber, empfangen. Herr R. Harter begrüßte nun alle Erschienenen und erörtete den Zweck des Ausfluges, worauf Herr Direktor Stiegler die Aufgabe der Landesbaumschule schilderte und betonte, dieselbe sei vom hohen Landesausschusse errichtet, der bäuerlichen Bevölkerung gutes Pflanzmaterial in den für die gegebenen Verhältnisse passenden Obstsorten zu ermäßigtem Preise zu liefern und auf diese Art einen Grundstock zum rationellen Obstbau zu setzen. Bei dem Rundgange im Baumschulgebiete machte Herr Stiegler, von den Apfel- und Birnmutterbäumen, welche zur Gewinnung der Edelreiser dienen, ausgehend, über die Aufzucht der Unterlagen (Wildlinge), die Erziehung der Hoch- und Halbstämme, sowie der Zwergbäume (Buschbäume), welch letztere in geringerer Anzahl vorhanden sind, Erklärungen.

Zur Bekämpfung des Fusikladiums werden sämtliche Bäumchen nach dem Schnitte im Frühjahre mit 6%iger Kupferkalklösung bestrichen und im belaubten Zustande mit 1%iger

Digitized by Google

Lösung bespritzt. Der Stand der Anlage ist ein vortrefflicher. Nach zweistündigem Aufenthalte verließen die Besucher, hochbefriedigt von dem Gesehenen und Gehörten, diese für die Obstzüchter des Landes so wichtige Anstalt, um noch rechtzeitig das Mittagmahl einzunehmen.

Um 1 Uhr nachmittags erfolgte die Weiterreise zu dem Obst- und Weinzüchter Pfeiffer in Wolfgruben, wo sie nach 2 Uhr einlangten und von Herrn Pfeiffer aufs freundlichste empfangen wurden. Zuerst wurden die Preßanlagen und die Kellerei besichtigt. Zum Quetschen des Obstes dienen zwei feststehende, aus großen Mahlsteinen bestehende Quetschen. Das Pressen wird mit zwei riesigen Baumpressen besorgt. Der Keller, vorläufig noch hauptsächlich zur Unterbringung des Traubenweines bestimmt, ist 6 m hoch, entsprechend trocken und erweist sich als vollkommen zweckmäßig.

Danach ging es zur Besichtigung der Obstpflanzungen, welche eine Fläche von 30 Joch einnehmen. Die Lage derselben ist sanft geneigt bis mäßig steil und nach Süden, Südost und Südwest gerichtet. Der Boden ist durchwegs ein tiefgründiger, fruchtbarer Lehmboden mit hinreichender Feuchtigkeit, daher auch das Wachstum der durchwegs noch jungen Anlage ein sehr üppiges ist. Nur zum geringen Teile stehen die Bäume im Graslande des unteren Teiles der Lehnen, die weit größte Anzahl ist eingepflanzt in die Weingärten. Pfeiffer, dessen eigentümliche Rebkultur sich durch hohes quantitatives Erträgnis auszeichnet und die vor 10 bis 15 Jahren nicht nur die Weinbauer Steiermarks, sondern auch die der angrenzenden Weinländer in Aufregung versetzte, erwartet, daß unter seinen Verhältnissen ein möglichst intensiver Obstbau ein sichereres und höheres Erträgnis abwerfen wird als der Weinbau, daher er auch alle seine Weingärten mit Obstbäumen bepflanzte. Die teils hoch-, teils halbhochstämmigen Apfelbäume stehen in 8 m von einander entfernten Reihen, zwischen welchen in den höheren warmen Lagen halbhochstämmige Birnbäume feiner, später Tafelsorten, wie Winterdechantsbirnen und Olivier de Serres eingepflanzt sind. Die Pflanzung wurde in einer dem vorherrschend feuchten Boden ganz entsprechenden Art und Weise durchgeführt. Die Baumgruben erhielten einen Durchmesser von 2 m und wurden nur zwei Spaten tief ausgehoben, wobei der oberste und unterste Aushub für sich gelegt wurde. Beim Zufüllen der Gruben wurde die früher oberste Erdschichte zuerst eingeworfen, geebnet und dann eine nahezu spannhohe Schichte gut zersetzten Stalldüngers darüber gegeben, welche mit einer flachen fruchtbaren Erdschichte bedeckt wurde, worauf die Pflanzung erfolgte. Aus der noch übrigen Erde wurde die Baumscheibe gebildet. Ein zu tiefes Pflanzen wurde sorgfältig vermieden.

Bei der Sortenwahl ging Pfeiffer von dem vollkommen richtigen Grundsatze, der von allen Obstzüchtern beobachtet werden soll, aus, nur wenige, für die Verhältnisse passende Sorten zu wählen und die einzelnen davon aber in großer Menge zu pflanzen. Den Hauptbestand bilden Kanada-Reinette, gelber Bellefleur, Schöner von Boskoop. Außer den Halb- und Hochstämmen besitzt Pfeiffer auch eine Buschobstanlage.

Bei der Betrachtung der ganzen Anlage drängt sich dem Fachmanne geradezu Staunen auf darüber, daß sich ein einfacher bäuerlicher Grundbesitzer zu einem solchen großartigen Unternehmen aufrafft, welches nicht nur von seinen Standesgenossen nachgeahmt zu werden verdient, sondern auch manchen Großgrundbesitzern zum Muster dienen kann.

Nach der Besichtigung der Anlagen lud Pfeiffer die Exkursionsteilnehmer zu einem Imbiß ein. Bei dieser Gelegenheit machte Herr Harter die Anwesenden auf das, was sie gesehen aufmerksam, bezeichnete dasselbe als sehr nützlich und zweckmäßig und daher nachahmenswert und dankte dem Schöpfer der Anlagen für die freundliche Gestattung der Besichtigung derselben. Gleichzeitig dankte derselbe Herrn Landes-Wein- und Obstbaudirektor Stiegler für die freundliche Führung und die erteilten Instruktionen in der Landesbaumschule. Herr Stiegler schilderte den praktischen Sinn Pfeiffers, der nicht bei einer Schaffung stehen blieb, sondern stets das zu ergreifen verstehe, was unter den betreffenden Zeitverhältnissen nutzbringend sei. Auch dankte derselbe Herrn Pfeiffer für die der Exkursion gebrachten Opfer. Pfeiffer schilderte den großen Nutzen und die Bedeutung des Obstbaues und trank auf das fernere Gedeihen desselben. Der Vereinssekretär Rauch gedachte der anwesenden Mitglieder und forderte diejenigen Teilnehmer der Exkursion, welche noch nicht Mitglieder sind, auf zum Beitritte, worauf sich mehrere auch dazu meldeten. Herr k. u. k. Hauptmann und Gutsbesitzer von Kodolitsch schilderte den großen Nutzen dieser Exkursion. Der Zweck derselben sei, zu lernen und es sei dabei auch tatsächlich viel gelernt worden. Derselbe dankte dem hohen Landesausschuß, dem Landes-Wein- und Obstbaudirektor Stiegler, dem Vereins-Obmannstellvertreter und dem Vereinssekretär. Zum Schlusse ergriff noch Herr Stiegler das Wort und sagte, daß es sehr erfreulich sei, daß sich zur Exkursion nicht nur bäuerliche Besitzer sondern auch Persönlichkeiten aus den verschiedensten anderen Berufsschichten einfanden, die sich aber auch mit Eifer dem Obstbaue widmen, wie z. B. die Herren: k. k. Oberlandesgerichtsrat Gstiner, Professor Gstiner aus Graz, Dr. Caspaar aus Gösting, Hotelier Fuchs aus Liezen 2c.

Vor der Dämmerung wurde noch Pischelsdorf erreicht und dort übernachtet, wo die Herren Bürgermeister Falk und Gasthofbesitzer

Digitized by Google

Berghofer für entsprechende Unterkunft der Angekommenen sorgten.

Das Ziel der Reise am zweiten Tage waren die Obstanlagen des bäuerlichen Grundbesitzers Stelzer in Wockenberg bei Stubenberg. Auch Herr Stelzer empfing die Teilnehmer auf das Freundlichste und führte dieselben in seine 25 Joch umfassenden Obstanlagen. Stelzer erklärte, daß er schon als Knabe für den Obstbau ein großes Interesse hatte. Die nun schon erwachsenen Maschanzkerbäume habe er von den Wildlingen angefangen aufgezogen.

In der tiefsten Lage steht eine junge Pflanzung vom rheinischen Bohnapfel, dann schließt sich eine in voller Tragbarkeit befindliche Maschanzkeranlage an, die auch dieses Jahr reich mit schönen, vollkommen gesunden Früchten beladen ist. Darauf folgt eine Anlage von Ananas-Reinetten, die ebenfalls über und über voll, große, schöne Früchte zeigte.

Der Weinberg ist hauptsächlich mit Kanada-Reinette und gelbem Bellefleur bepflanzt, die sich ebenfalls in voller Tragbarkeit befinden und ihre Aeste infolge der vielen und auffallend groß entwickelten Früchte fast bis zum Boden neigen. Dazwischen befinden sich Pflanzungen von feinen Tafelbirnen, wie: Winterdechantsbirne, Olivier de Serres, Diels Butterbirne, Herzogin von Angouleme in voller Tragbarkeit. Der Weingarten, der infolge der Obstpflanzung in seinem Ertrage zurückgeht, ist bestimmt, allmählich aufgelassen zu werden. Herr Stelzer erntet die Früchte seines Verständnisses und Fleißes schon in reichlichem Maße, doch wird die Nutzung noch bedeutend größer, sobald die dermaligen noch jungen Anlagen auch in Ertrag kommen. Daß Herr Stelzer in seinem Betriebe auf der Höhe der Zeit steht, beweist die Verwendung von Knochenmehl zur Düngung der Bäume. Eine Zufuhr von Kali ist überflüssig, weil dasselbe das verwitternde Gneistgestein in reichem Maße liefert. Um nicht teuren Stickstoffdünger kaufen zu müssen, werden die in der Ebene liegenden Obstgärten, in welcher die Bäume in größerer Entfernung gepflanzt sind, gleichzeitig zum Ackerbau benützt. Der Boden wird mit Stalldünger gedüngt, mit Kartoffeln bebaut, welchen im nächsten Jahre Hafer mit Kleeinsaat folgt. Vom Klee wird im zweiten Jahre stets der dritte Schnitt behufs Düngung untergepflügt. Auf diese Weise werden die Bäume nicht nur reichlich mit Nährstoffen versorgt, sondern es kommt ihnen auch die infolge der Bodenbearbeitung erfolgte Lüftung des Bodens sehr zu statten. Die außerordentlich günstigen Resultate, welche Stelzer erzielt, beweisen die Zweckmäßigkeit seiner Betriebsart.

Das hier Gesehene war deshalb besonders lehrreich, weil schon die günstigen Resultate vorlagen. Nach all dem mußte an die Heimreise gedacht werden. Herr Stelzer entließ aber seinen Besuch nicht ohne reichliche Bewirtung. Herr Harter dankte im Namen aller Teilnehmer Herrn Stelzer für seine freundlichen Bemühungen und für seine Gastfreundschaft, worauf dieser erwiderte, daß es ihm zur Freude und Ehre gereiche, daß der steiermärkische Obstbauverein Veranlassung zu dem Besuche seiner Anlagen gab.

Herr Janu dankte Herrn Harter als Führer der Exkursion und Herr Dr. Caspaar dem Vereinssekretär für die Aufstellung des Programms zu dem alle Teilnehmer hochbefriedigenden lehrreichen Ausflug.

Die Vereinsleitung spricht an dieser Stelle dem hohen Landesausschusse für die gütige Gestattung des Besuches der Landesbaumschule, ferner für das dem Vereine bisher stets bewiesene Wohlwollen, dem Herrn Landes-Wein- und Obstbaudirektor Stiegler für seine zielbewußte Führung in der Baumschule, den beiden wackeren bäuerlichen Obstzüchtern Pfeiffer und Stelzer für ihr freundliches Entgegenkommen den verbindlichsten Dank aus.

Prüfung der Obst- und Weingartenspritzen 1905. Die Deutsche Landes-Obst-, Wein- und Gartenbau-Gesellschaft in Brünn hat es sich zur Aufgabe gemacht, jährlich eine Reihe von Maschinen und Geräten, welche in Obst-, Wein- und Gartenbau einschlagen, einer gründlichen Prüfung zu unterziehen. Die Prüfungskommission selbst besteht einesteils aus erfahrenen Fachleuten, zum andern aber aus maschinenkundigen Beiräten. In diesem Jahre wurden Obstbaum- und Weingartenspritzen einer Prüfung durch die bereits angeführte Prüfungskommission unterzogen. Hier sei der Reihenfolge nach die Zuerkennung angeführt: Gebrüder Golder, Metzingen, goldene Gesellschaftsmedaille (für Obstbau); Jg. Heller, Wien, goldene Gesellschaftsmedaille

Digitized by Google

für Spritze mit herausziehbarer Pumpvorrichtung (Weinbau); Heller, Wien, für „Corona" (Weinbau) silberne Gesellschaftsmedaille; Holder, Metzingen, für „Held-Hohenheim" (Obstbau) silberne Gesellschaftsmedaille; Robert Gugl, Graz (Patent G. Czimeg), für „Non plus ultra" (Weinbau) bronzene Gesellschaftsmedaille; Karl Platz, Ludwigshafen, für „Exzelsior Gobet" (Weinbau) bronzene Gesellschaftsmedaille; Thiele & Lüders, Hamburg, für selbsttätige Obstbaumspritze bronzene Gesellschaftsmedaille; Karl Platz, Ludwigshafen, für fahrbare Obstbaumspritze bronzene Gesellschaftsmedaille; Karl und Eugen Bösch, Lustenau, für fahrbare Obstbaumspritze „Zyklon" Anerkennungsdiplom.

An der niederösterreichischen Landes-Wein- und Obstbauschule in Krems beginnt der neue einjährige Lehrkurs am 2. Jänner 1906. Die Lehranstalt hat die Aufgabe, die Söhne von Landwirten in Wein- und Obstbau, in der Kellerwirtschaft und Landwirtschaft sowie in den sonstigen einschlägigen Gegenständen so auszubilden, daß sie befähigt sind, jede Landwirtschaft mit Wein- und Obstbau rationell zu betreiben. Wer in diese Anstalt aufgenommen werden will, muß die Volksschule gut beendigt haben, mindestens 14 Jahre alt und gesund sein. Für die Söhne minderbemittelter, nach Niederösterreich zuständiger Landwirte besteht eine größere Anzahl von Landes- und Privatstipendien. Nähere Auskunft erteilt und Programme versendet die Direktion.

Auch an der Wein- und Obstbauschule in Retz beginnt am 2. Jänner der neue einjährige Lehrkurs. Das Programm und Bedingungen zur Aufnahme sind dieselben wie an der Kremser Schule.

Frommes Oesterreichischer Garten-Kalender für das Jahr 1906. 12. Jahrgang. Redigiert von Anton Bauer, Ober-Stadtgärtner von Wien. Oktavformat. In Leinwand gebunden K 2.80. Wien, k. u. k. Hof-Buchdruckerei und Hof-Verlagsbuchhandlung Carl Fromme. Der bereits zum unentbehrlichen Jahrbuche des Gärtners und jedes Freundes von Gartenbau und Gartenpflege gewordene Garten-Kalender hat auch in seinem 12. Jahrgange die bewährte Reihenfolge der notwendigen und nützlichen Artikel beibehalten: er bringt außer allen kalendarischen Nachweisen und der übersichtlichen Zusammenstellung der wichtigsten Gartenverrichtungen während des ganzen Jahres viel Wissenswertes. Derselbe ist als ein Nachschlagebuch in vielen Dingen allen Gärtnern empfohlen.

Oesterreichische Pomologen.

Edgar Freiherr von Ecker-Eckhofen †.

Wieder stehen die steirischen Landwirte an der Bahre eines Edelmannes, welcher als einer der hervorragendsten Bahnbrecher auf dem Gebiete des landwirtschaftlichen Fortschritts, insbesondere auf dem Gebiete des Obstbaues in unserer grünen Mark unermüdlich in selbstloser Weise wirkte. Am 24. September l. J. verschied in seiner Villa Eckhofen bei Andritz nach langem schweren Leiden Herr Edgar Freiherr v. Ecker-Eckhofen.

Derselbe, einem alten bayerischen Adelsgeschlechte entstammend, war im Jahre 1830 zu Bobingen bei Augsburg geboren, erwarb sich seine umfassenden theoretischen landwirtschaftlichen Fachkenntnisse an der landwirtschaftlichen Akademie Hohenheim, die praktische fachliche Ausbildung aber auf den Gütern der Zuckerfabrik des berühmten Industriellen Robert in Groß-Seelowitz in Mähren. Im Jahre 1873 zog er nach Steiermark und gründete seine eigene Wirtschaft in St. Gotthard bei Graz, von welchem Zeitpunkte an er eine rege, praktische Tätigkeit auf landwirtschaftlichem Gebiete in seiner neuen, ihm bald lieb gewordenen zweiten Heimat begann. Neben dem Betriebe einer musterhaften Milchwirtschaft war er stets bestrebt, in der Landwirtschaft auftauchende Neuerungen und Fortschritte einer genauen Prüfung zu unterziehen und nahm sich die oft mit großen Opfern verbundene Mühe, zahlreiche Versuche anzustellen; insbesondere verlegte er sich auf den Obstbau, der auf der Wirtschaft in solcher Ausdehnung eingeführt wurde, als es nur möglich war. Die große Bedeutung dieses Betriebszweiges für die steirischen Landwirte erkennend, trachtete Baron Ecker bei jeder Gelegenheit, unsere Obstzüchter anzueifern und fördernd auf sie einzuwirken.

Im Jahre 1889 wurde der Bezirks-Obstbauverein Umgebung Graz gegründet und Herr Baron Ecker zum Obmann erwählt und jetzt eröffnete sich ihm ein großes Feld für seine Wirksamkeit auf dem Gebiete des Obstbaues.

Im Jahre 1890 führte der junge Verein gelegentlich der allgemeinen Landesausstellung

Digitized by Google

eine äußerst gelungene Obstausstellung durch, deren Großartigkeit bis dahin unerreicht war und auch in solcher Ausdehnung seither nicht mehr stattgefunden hat. Schon damals zeigte es sich, daß das eng begrenzte Vereinsgebiet dem Schaffensgeiste des Barons nicht entsprach und es wurde daher im Jahre 1891 aus dem Bezirks-Obstbauverein der Obstbauverein für Mittelsteiermark gebildet.

Im Jahre 1892 gründete der Verein über Anregung Baron Eckers, unterstützt durch Staat

Edgar Freih. v. Ecker

und Land, die pomologische Versuchsanstalt und Samenkontrollstation in Graz und 1894 die Obstverwertungsstelle.

Baron Ecker, welcher sich ernstlich mit der Frage beschäftigte, wie der Handel mit Obst und Obstprodukten in ein für die Produzenten günstigeres Fahrwasser zu lenken wäre, erkannte klar, daß unser Obsthandel einer gründlichen Organisation bedürfe, soll er der Wichtigkeit unseres Obstbaues entsprechen und unseren Obstzüchtern einen größeren Nutzen bringen als bisher. Die Obstverwertungsstelle übernahm nun die direkte Vermittlung zwischen Konsumenten, Großhandel und Produzenten und erfreute sich in verhältnismäßig kurzer Zeit eines solchen Aufschwungs, daß ihre Notwendigkeit wie Existenzfähigkeit in Bezug auf den Obsthandel außer Frage stand.

Ermutigt durch den erzielten Erfolg, hatte der Verstorbene die Absicht, an eine noch größere Aufgabe heranzutreten, nämlich im Lande ein Zentralorgan zu schaffen, dessen Hauptzweck die Heranbildung, besonders der bäuerlichen Bevölkerung, zur Schaffung von Ankaufs- und Produktionsgenossenschaften sein sollte. Die zu kreierende „Bodenkulturstation" sollte den Genossenschaften auch in allen fachlichen Fragen als verläßlicher Berater zur Seite stehen. Wenn auch dieses Projekt nicht zur Ausführung kam und die steirischen landwirtschaftlichen Genossenschaften durch Gründung eines Verbandes ihren Zusammenschluß fanden, so verdient doch das Streben Eckers, unter der ländlichen Bevölkerung den Genossenschaftsgeist zu heben, die vollste Anerkennung. Mit großem Eifer verfolgte Ecker die im Jahre 1901 aufgetauchte „Obstmostfrage" mit oder ohne Wasserzusatz,

Digitized by Google

und er ruhte nicht früher, bis diese Frage in einer für Produzenten und Konsumenten befriedigenden Weise gelöst war.

Er war eben der Mann der Initiative, eine kampfesfreudige, tatkräftige Natur, der seine als richtig anerkannten Ansichten mit zäher Beharrlichkeit verfocht, dem Gegner oft hart zu Leibe rückend; aber sein Hochsinn, die Lauterkeit und Aufrichtigkeit seiner Bestrebungen mußten jedem Gegner die größte Hochachtung abringen.

Außer seiner ersprießlichen Tätigkeit als Obmann des Obstbauvereines, wirkte er auch in anderen Zweigen der Landwirtschaft, so z. B. in der Pferdezucht, mit bestem Erfolge. Durch mehrere Wahlperioden war er Vorsteher der landwirtschaftlichen Filiale Umgebung Graz der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, später Aufsichtsrat des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften Steiermarks.

Daß die Bedeutung des Verblichenen auch höheren Orts Schätzung und Würdigung fand, zeigt seine Berufung in den k. k. Landwirtschaftsrat.

In Anerkennung seiner vielen Verdienste wurde ihm im Jahre 1904 die große goldene Medaille der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft verliehen.

In den letzten Jahren zwang ihn Kränklichkeit, sich von seiner ihm liebgewordenen öffentlichen Tätigkeit zurückzuziehen. Wenn er mit großem Widerstreben diese unfreiwillige Einschränkung seiner Wirksamkeit ertrug, so nahm er doch an allen volkswirtschaftlichen Tagesfragen und Fortschritten der Jetztzeit lebhaften Anteil.

Nun ruht er für immer aus von seinem nimmermüden Schaffen. Die Landwirte, insbesondere die steirischen Obstzüchter, für die er so lange Jahre wirkte, werden sein Andenken stets hoch in Ehren halten.

Die Erde sei ihm leicht!

Vom Walnußbaum. „No, willst denn schon wieder hoam heut?" fragte nach dem Gottesdienste der Dirnegger den Rupf Naz. „Geh'n ma net zum Grünanbamwirt, in Heurig'n kost'n?"

„Tragt's ma net", brummte der Angesprochene.

„Geh geh, laß di net auslach'n! I glaub, wann ma die ganze Woch'n schwar g'orbat hat, so kann ma si in an Sunnta a a Viert'l Wein oder zwoa vergunna. Oder willst gar auf anmal reich werd'n?"

„Is ja heutzutag danach, zum Reichwerd'n", murrte der Rupf Naz, folgte aber doch dem Dirnegger in das Gasthaus und nahm am gewohnten Stammtische Platz. „Es is g'rad a so," setzte er das begonnene Gespräch fort, „als wia wann bei mir nix mehr g'rat'n tat als wia die kloan Kinder. Die kann i owa a nach der Reih aufweis'n; als wia d'Orglpfeif'n stengan s' da."

„Wenigst'ns kriagst amal Leut zu der Orwat," meinte schmunzelnd der Hanslbauer.

„Da feihlt sa si iatzt schon nimmer," sagte mit grimmigem Humor der Rupf Naz. „Orwat'n tan s' um d'Wett, owa beim Brotloab und bei da Suppnschüssl! Herentgeg'n schaun s' a aus wia's ewige Leb'n, anlach'n s' oan, die kloan Racker mit eahnre hell'n Aug'n und dick'n, rot'n Wongan, als ob s' oan sag'n wollt'n: Was gilt's, mir ess'ns auf, was 's Wirtschaftl tragt. Und dabei führ'n sa si auf, als ob's Schuach- und Hos'nz'reiß'n eahn oanzige Freud auf da Welt war. Und 's Wei', dös hat natürli sei Freud' dran, wann oan die G'frisa schier arm fress'n. Owa so san halt amal die Weiwa, da hoaßt's nur allweil: gib! Sie schaff'n an und geb'n aus, grad als wia wann's Geld schneib'n tat, währenddem der Mann oft net woaß, wo er nur 's Allernotwendigste hernehma soll."

So räsonnierte der Rupf Naz noch eine Zeitlang fort, wies aber dabei einem Paket, das er vom Krämer mitgebracht hatte, sorgsam ein geschütztes Plätzchen auf dem Fensterbrett an.

„Was hast denn in dem Binkl da drinnat?" fragte ihn der Rixinger.

„Was wird denn da drinnat sein! Nuß und Kletz'n und a weng a Backerei han i beim Kramer kaft. Kimmt do bald da Nikolotag zuwa und do muaß ma in Kindern do a bißl was eini tuan in eahnre Schuach oder Teller, die was s' auf d'Nacht aussi stell'n, sunst geb'n die Sakramenter g'wiß ka Ruah."

„Siagst es, siagst es!" rief da der Hanslbauer, „allweil is ma no was a'gonga! Is guat, daß ma davon z'red san word'n. Mein' Alte hat ma streng anfbot'n, daß i ah Nuß mit hoam bring, und iatzt hätt i richti wieder drauf vergess'n."

Digitized by Google

„No ja, da hat ma's halt wieder", sprach der Dirnegger. „So is der Östreicher allweil: Z'erscht recht jammern über die schlecht'n Zeit'n und dann 's Geld ausgeb'n für Sach'n, die si do a jeda selwa leicht ziag'n kunnt, wia zum Beispiel d'Nuß."

„Mein Gott und Herr, die paar Kreuzer auf oder a mach'n oan net reich und net arm", entgegnete ihm der Rupf Naz.

„Moanst? Daß d' di halt net schneid'st! Oan macht's freili net glückli, owa in der G'samtheit macht's do an Hauf'n Geld aus; denn der Verbrauch von die Nuß in da Stadt und am Land is net gar so g'ring, als wiast vielleicht glaubst, wia i dir glei beweis'n wir." Der Dirnegger zog ein Notizbuch aus seiner Brusttasche. „In dem Büachl drinnat schreib i mir all's auf, was mi verinteressiert. Teuxl eini, wo is's denn nur glei? Richti, da hab i 's schon: Im Jahr 1897 san in Öst'reich aus'n Ausland 57.138 Meterzent'n Nuß eing'führt word'n. Jatzt rech'n da 's amal aus, Naz, wiaviel dös ausmacht, wann ma in Meterzent'n zu 40 Kronen rechn't."

Der Wirt brachte eine Kreide und der Rupf Naz rechnete eine Weile auf der Tischplatte; dann sagte er: „Zwoa Millionen 287 taus'nd 320 Kronen."

„Sag'n ma alsdann rund zwa Millionen in an Jahr und 20 Millionen in 10 Jahr'n," fuhr der Dirnegger fort. „Jatzt frag' i enk, is denn net schad' um das viele Geld, das unnötigerweis' ins Ausland geht? Kunnt das net ganz guat in uns're Tasch'n bleib'n? — Net a Heller brauchat aussi z'kemma, wann d'Leut mehr Nußbam setzat'n!"

„Wahr is 's eh", meinte der Rixinger.

„Und dann därf ma net vergess'n, daß 's Holz vom Nußbam a an groß'n Wert hat. Der Möbltischler, der Büchsenmacher san z'Tod froh, wann s' oans kriag'n und zahl'n's sündteuer. Und z'guata Letzt no ans: Kann's was Schöner's geb'n, als wann ma si im hoaß'n Summa nach'n Feierab'nd untern Nußbam vor sein Haus setzt? Unter seiner weitmächtig'n Krone mit ihre groß'n Blatt'ln, die was so guat riach'n, da rast'n deine müad'n Glieder aus, da kühlt dein hoaße Stirn im erquickend'n Schatt'n ab! Drum Monna, setzt's fleißi Nußbam! Dann ist's nimma notwendi, so viel Geld ins Ausland z'schick'n. Nur frisch ans Werk! In etliche Jahr ess'n engare Kinder die eigenen Nüß, ös behalt's enger Geld im Beutl und könnt's no a schön's Stückl Geld durch'n Verkauf von die Nuß und vom Holz verdiena."

Josef Buritz, Trandorf.

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Die Natur geht der winterlichen Ruhe entgegen, der Obstzüchter hat jedoch vor Eintritt der größeren Kälte verschiedene wichtige Arbeiten vorzunehmen, zu denen er später nicht mehr gut kommen wird. Die Herbstpflanzung ist im vollen Gange, da werden Baumgruben ausgehoben, es wird Kompost zugefahren und das Pflanzen vorgenommen. Man achte hiebei genau darauf, daß der Baum nicht zu tief gesetzt wird, was bei Unachtsamkeit leicht vorkommen kann, wenn man nicht bedenkt, daß die gelockerte Erde sich nach und nach setzt. Besser ist es, zu hoch zu pflanzen als zu tief.

Wenn der Oktober uns nicht die erforderliche Zeit gebracht hat, die Baumscheiben zu lockern, so muß diese Arbeit in diesem Monate nachgeholt werden. Manche Züchter nehmen zwar an jungen Bäumen die Bearbeitung des Bodens vor, denken aber oft, daß es bei ausgewachsenen Bäumen nicht mehr notwendig sei. Selbst ganz große Bäume, namentlich die Apfelbäume, danken es dem Obstzüchter stets, wenn er durch Lockerung des Bodens im Umkreise der Baumkrone es ermöglicht, daß Luft und Feuchtigkeit gut in den Boden eindringen können. Mit dieser Arbeit kann die Düngung unserer Pflegebefohlenen ganz gut verbunden werden.

Bei jungen Pflanzungen ist darauf zu sehen, daß die Bäumbänder noch fest sitzen und der Stamm sich nicht etwa am Baumbande reibt. Zu lange Baumpfähle sind etwas einzuschlagen oder oben einzukürzen, damit sich die Krone ja nicht am oberen Pfahlende reibt. Oft schneiden die mit Draht an den Stämmen befestigten Etiketten ein und sind unbedingt sobald als möglich zu entfernen, bezw. zu lockern.

In der Baumschule ist das Ausgraben der Wildlinge und der verkaufsfähigen Bäume im vollen Gange. Die Einzäunung der Baumschule muß jetzt nachgesehen werden, ob sie noch gegen Hasen den sicheren Schutz gewährt.

Im Obstaufbewahrungsraum wird das faulende Obst sorgfältig ausgelesen, fleißig gelüftet und bei Überhandnehmen der Fäulnis alle acht Tage geschwefelt.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Bernay.

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggen- - - - berg bei Graz - - -

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schäl- - - - maschinen, Obst-Waschmaschinen etc. - - - -

Peronospora-Spritze Patent „Austria", System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona".

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober" neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. Herddarren.

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch?

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

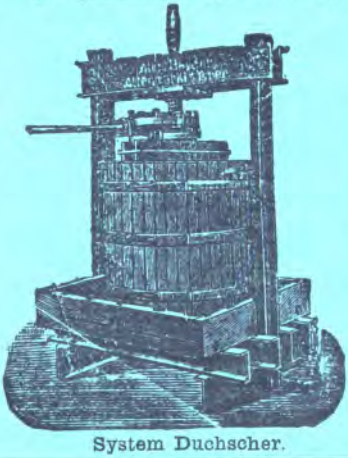
Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Altenmarkt an der Isper.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).



System Duchscher.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Google

Victoria-Baumschule

Schöllschitz

bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige ob. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- **Weichselpflanzen** für Weichselanpflanzen. lagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,

Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Rißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer

Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Innkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petroleemulsionen
gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen, mit Differential Druckwerk.
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- u UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ⊕ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefflungsapparaten.

liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN, II/2, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

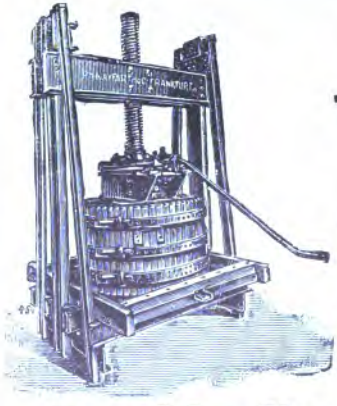
Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und Herbstanpflanzung

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES“ für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA“**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Digitized by Google

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Jahrgang III. 1. Dezember 1905. Nummer 12.

Der Obstzüchter

Zeitschrift für die Gesamt-Interessen des Obstbaues.

Organ

des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines.

Herausgegeben und geleitet von

Josef Löschnig, n.-ö. Landes-Obstbauinspektor in **Korneuburg.**

Erscheint jeden 1. des Monats. — Der **Bezugspreis** für Oesterreich-Ungarn beträgt 2 Kronen, für das Ausland 2 Mark. Einzelnummer 20 Heller. — Der Preis für Ankündigungen beträgt: einmal gespaltene Petit-Zeile oder deren Raum 20 Heller, bei Wiederholung 15 Heller. Ständige Ankündigungen und Beilagen nach Uebereinkommen.

Nachdruck einzelner Artikel ist nur unter Quellenangabe und deutlicher Bezeichnung des Verfassers gestattet.

Die Mitglieder des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich und des steiermärkischen Obstbauvereines beziehen den Obstzüchter gratis.

Motto: (Pfirsiche.)
„Jeder Garten ist stolz, diese paradiesischen Früchte aufzuweisen; jede Hand begierig, sie zu pflücken und jeder Gaumen entzückt, sie zu genießen.
Märter.

An die geehrten Leser!

Mit dieser Nummer beschließen wir den III. Jahrgang und geben uns der angenehmen Hoffnung hin, die Zufriedenheit der geehrten Leser erlangt zu haben. Gleichzeitig müssen wir aber an die freundlichen Leser die Bitte richten, etwas Geduld zu haben. 1162 fachliche Anfragen aus dem Leserkreise wurden zumeist brieflich erledigt; die Sortenbestimmungen haben dagegen im laufenden Jahre nachgelassen, was wohl durch das schlechte Obstjahr begründet ist. Ein großer Uebelstand war das späte Erscheinen der Zeitschrift während dieses Jahres in der Regel um den 10. des Monates herum. Die Schuld daran lag in der großen Entfernung zwischen der Schriftleitung und der Druckerei, wodurch zeitraubende Postsendungen des Manuskriptes und der Bürstenabzüge notwendig waren. Es ist vorgesorgt, daß in Hinkunft die Zeitschrift regelmäßig erscheint.

Zu ganz besonderem Danke fühlen wir uns den Mitarbeitern gegenüber verpflichtet. Dieselben haben ohne Anspruch an irgend welches Honorar, rein aus Liebe zum Obstbaue, den Obstzüchter durch Einsendung von Originalartikeln unterstützt. Unseren und der Leser besten Dank dafür!

Der Herausgeber.

Blutlaus- und Frostspannertafeln

sind in den Verlag der Graph. Kunstanstalt, Buch- und Akzidenzdruckerei **Julius Kühkopf in Korneuburg (Niederösterreich)**, übergegangen. Bestellungen wollen direkt an diese Firma gerichtet werden.

Allerhand

Magenwärmer

echte feinste Trinkbranntweine, als **Wacholder** auch **Kronawetter und Boroviczka** genannt, sowie **Slivovitz, Weingeläger-** und **Weintresterbranntweine,** von sorgsamen Hausfrauen zum Ansetzen verwendbar, sind in Mengen von 1·5 Liter an zu haben bei

J. F. Belle in Augustine
bei Landstrass in Krain.

Marillen-Cognac

aus reinen Kremser Ananas-Marillen gebrannt und gut abgelagert, verkauft

Sebastian Gäßler
in Krems a. d. Donau.

Große Flasche (1 Liter) **5** Kronen
kleine Flasche (1/2 Liter) **3** Kronen

inklusive Emballage.

= Obstbäume =

in Hoch- und Zwergstämmen liefert in bester Qualität zu den billigsten Preisen **Anton Sirninger,** Baumschulen, **Handlhof,** Post Kilb, Nied.-Österr.

Mit 30 Staats- und Vereinspreisen ausgezeichnet.

All-bekannte **Baumschule Jos. Mazánek** in Soudná, Post Jičin (Böhmen).

Empfiehlt in bekannter guter Qualität, in hoher u. rauher Lage gezüchtete tadellose

Obstbäume

in besten Sorten, namentlich schöne **Äpfel u. Birnen, großfrüchtige Hauszwetschken, Walnüsse,**

Alleebäume

Zierbäume und Sträucher, Setzlinge f. **lebende Hecken und Zäune,** Obstwildlinge, **Forstpflanzen.**

Illustrierte Preiskurante gratis.

Allbekannte Baumschule **Jos. Mazánek** in Soudná Post Jičin (Böhmen).

Obstbäume

mittel- u. hochstämmig 60 bis 80 Heller, Zwergpyramiden (auf Quitte und Doucin) 1 Krone, großfrüchtige Ribis- (Holländer-) und Stachelbeersträucher (engl.) 20 Heller, Hochstämmchen 90 Heller, sowie kräftige, zweijähr., verpfl.

Obstwildlinge

(Doucin, Paradies, Quitten, Mandeln, Marianen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen) versendet billigst

Schulleiter **Seidler** in Allentsgschwendt, Post Lichtenau, N.-Ö. (Waldviertel).

Durch Imprägnieren der **Weinbergspfähle** mit

Avenarius Carbolineum

kann diesen eine **fast unverwüstliche Dauerhaftigkeit** gegeben werden. Das Verfahren ist ebenso **wirksam** als **einfach** und **billig. Große Ersparnisse an Arbeit** und **Material.** Gleich empfehlenswert für harte und weiche Pfähle. **Ausführliche Beschreibung mit Attesten gratis und franko.** Man hüte sich vor dem Ankaufe von **Nachahmungen!**

Carbolineumfabrik R. AVENARIUS
Amstetten, Niederösterreich. = Bureau: Wien, III./1. Hauptstr. 18.

Digitized by Google

Wald-Rosenwildlinge

schöne, gesunde, schlanke Stämme, mit guten Wurzeln, zum Weiterveredeln.

	100 St.	1000 St.
140—220 cm Höhe .	K 6·60	K 62·—
100—140 „ „ . .	„ 4·60	„ 44·—
50—100 „ „		„ 30·—

Aepfel-Hochstämme

starke, schöne Kronenbäume, 100 Stück K 60·—.

Maulbeerbaum, Hoch- oder Halbstämme, schöne Kronenbäume, 100 Stück K 40·—.

Aepfel-Wildlinge, zwei- bis dreijährig, 1000 Stück K 24·—.

Per Kassa oder Nachnahme.

Anton Sir

Handels- und städtischer Obergärtner

Eger (Erlau) Ungarn.

Obstbäume

Hochstämme und Zwergstämme aller Art, Obstwildlinge, Edelreiser, Rosen, Beerenobst und Wurzelreben offeriert zu billigsten Preisen

Ignaz Thaller, Lengenfeld

bei Krems, Niederösterr.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Vereinigte Obstbaumschule in Ort,

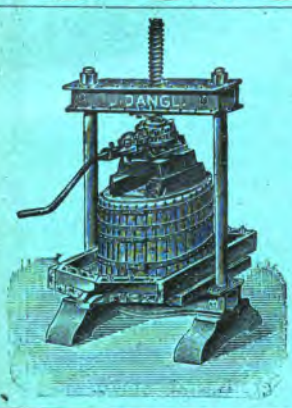
Innkreis, Oberösterreich

offeriert große Vorräte in

- - hoch- - - stämmigen Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäumen

in schönster Qualität zu billigsten Preisen.

Preis- und Sorten-Verzeichnisse gratis und franko.



Die Landwirtschafts- und Weinbau-Maschinen-Fabrik

Josef Dangl, Gleisdorf in Steiermark.

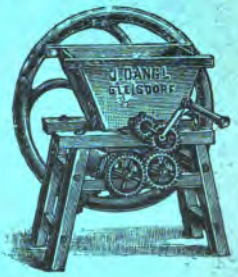
empfiehlt besonders

die Original Oberdruck-Differenzial-Hebelpressen Patent „Duchscher" (liefern größtes Saftergebnis), auch **Preßspindeln mit Druckwerken.** Ferner

„Gleisdorfer" Obstmühlen

leichtester Gang u. große Leistungsfähigkeit. Großes Lager. Möglichst prompte Effektuierung.

Preiskurant gratis und franko.



Bienenzucht!

Wer solche treibt und Bedarf in bienenw. Werkzeugen, Honigschleudermaschinen, Bienenwohnungen etc. hat, beliebe die neueste Preisliste von

Heinrich Deseife, Fabrik bienenw. Geräte

in Oberhollabrunn, N.-Oe.,

franko abzuverlangen. Hunderte v. Anerkennungsschreib., 52m. prämiiert.

Digitized by Google

Die

Obstbaumschule

des **Georg Feiertag** in **Rohrbach**, Post **Sieghartskirchen**, Niederösterreich, empfiehlt prachtvolle

- Obstbäume -

Hoch- und Halbhochstämme, in bewährten Sorten.

Mäßige Preise, gewissenhafte Bedienung.

Veredelte Reben der besten

Tafelsorten

-- in reichster Auswahl --

Rebschule des

Dr. Karl Tausch

in

Roßwein, Post Kötsch

(Steiermark).

Man verlange das Verzeichnis.

Obstbäume

aller Gattungen, Hochstämme und Zwergbäume, Beerenobst und Buchspflanzen liefert billigst

Oberlehrer F. Böhm, Gottsdorf, Post Persenbeug, Niederösterreich.

Kaltflüssiges

Köller Baumwachs

das beste und billigste

Heil- und Veredlungsmittel,

fertig zum sofortigen Gebrauch liefert in Originalblechdosen mit ca.

50	100	250	500 Gramm Inhalt
—.20	—.40	—.80	1.60 Kronen

Wiederverkäufern mit bedeutendem Rabatt.

HANS KÖLLER'S

Samenhandlung

„Zum schwarzen Rettig",

Murplatz, Graz.

Gute und billige Bezugsquelle von garantiert echtem Gemüse- und Blumen-, sowie echtem Gras- und echt steirischem Kleesamen.

Illustr. Preisbuch kostenlos und portofrei.

Versand postwendend.

Die Zwergobstbaumschule

„Kanzelhof"

des

Arthur Schmid

Maria-Lanzendorf bei Wien,

Post-, Telegraphen- und Eisenbahn-Station

offeriert sortenecht:

Zwerg- und Formobstbäume, hochstämmiges Beerenobst, Rosen- und Fruchtsträucher jeder Art, schönblühende Sträucher, Erdbeeren und Topfobstbäumchen.

→| Kataloge gratis und franko. |←

Frh. v. Ecker'schen

Baumschulen

St. Gotthard, Post Andritz

(Haltestelle Gösting) bei Graz.

geben ab

bestgezogene Obstbäume

der bewährten Tafel- und Mostobstsorten in allen Formen, Roßkastanien, Ziersträucher, Obstwildlinge, Teichrosen ꝛc.

--- Mäßige Preise. ---

Preisverzeichnis kostenlos.

Digitized by Google

Der Obstzüchter.

1. Dezember 1905. Nummer 12.

Herzogin von Angoulême.

Von J. Löschnig.

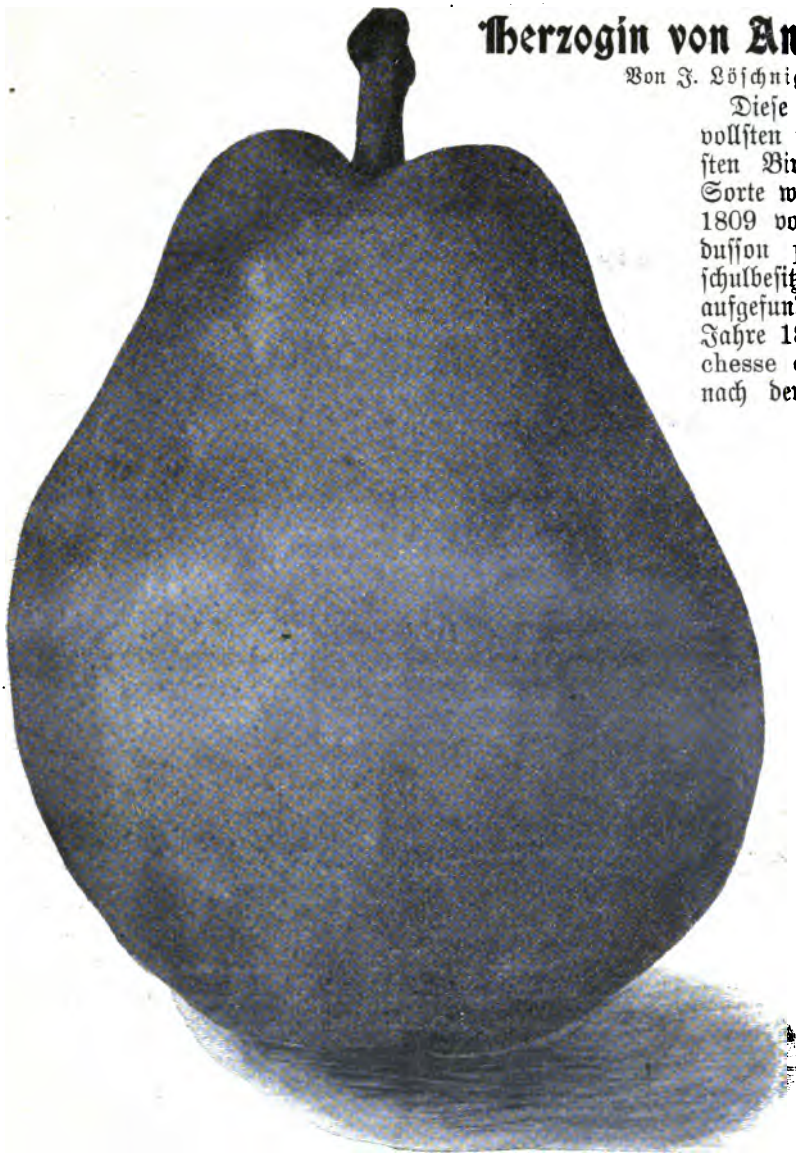


Fig. 114. Herzogin von Angoulême.

Diese zu den wertvollsten und verbreitetsten Birnen zählende Sorte wurde im Jahre 1809 von A. P. Audusson père, Baumschulbesitzer in Angers, aufgefunden und im Jahre 1820 als Duchesse d'Angoulême, nach der Tochter des Königs Ludwig den XVI. benannt. Die Verbreitung dieser Sorte ging anfangs langsam vorsich, erst in den Fünfziger- und Sechzigerjahren des vorigen Jahrhunderts findet man sie in allen Baumschulen vermehrt; jetzt ist sie in allen Ländern im Normalsortimente aufgenommen. In ihrer Heimat Frankreich nimmt sie unter den Exportbirnen den ersten Rang ein; man schätzt, daß die Duchesse, wie man sie gekürzt auf den englischen Märkten nennt, die Hälfte sämtlicher Exportbirnen von Frankreich nach England ausmacht.

Digitized by Google

Der Baum wächst kräftig, auf Quitte veredelt mäßig, trägt bald, regelmäßig und reich. Die Quittenunterlage sagt ihm nur in sehr guten Bodenverhältnissen zu, sonst ist es besser, ihn für Pyramiden und Spaliere auf Wildling zu veredeln. An den Boden macht der Baum größere Ansprüche; er gedeiht am besten im feuchtwarmen Gartenboden und bringt in diesem vollwertige Früchte. Im trockenen Boden bleiben die Früchte rübenartig, leer und trocken im Geschmack. Ein ausgiebiges Gießen oder Bewässern während des Sommers ist bei großer Trockenheit sehr zu empfehlen. Die Herzogin von Angoulême eignet sich nur in sehr günstigen, windgeschützten Lagen zur Hochstammkultur; sie ist ein Gartenbaum, für Pyramiden, Buschbäume, Spaliere, Spindeln und Kordons. Als Spalier sagen ihr die östlichen Wände am besten zu; im Schnitte ist sie leicht zu behandeln, da die seitlichen Augen gerne austreiben. Man pinziere und schneide nur wenig die Fruchtzweige.

Die Frucht ist groß bis sehr groß, grünlichgelb, in der Reife zitronengelb, etwas grünliche Stellen bemerkbar, zahlreich punktiert, zumeist ohne Röte, oder an der Sonnenseite mit einem schwachen erdartigrotem Anfluge; in der Form durch kleinere oder größere Beulen unregelmäßig. Die Schale ist dick, etwas geschmeidig. Das Fleisch ist fein, sehr saftig, in guten Obstlagen ganz schmelzend, der Geschmack gezuckert, zimmtartig gewürzt, sehr delikat. In rauhen, trockenen Lagen ist die Frucht nur halbfein, rübenartig, in nassen Standorten oft ziemlich steinig.

Die Herzogin von Angoulême ist eine wegen ihrer Größe und Güte sehr geschätzte Tafel- und Marktfrucht ersten Ranges. Sie reift Oktober bis November und läßt sich vier Wochen aufbewahren. Die Anpflanzung im großen und in passenden Verhältnissen ist sehr lohnend und wärmstens zu empfehlen.

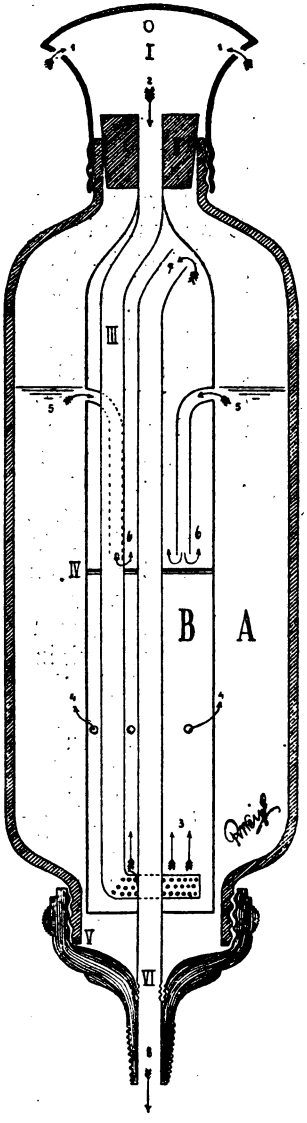


Fig. 115. Luftreinigungsapparat. System Weigl.

Luftreinigungs- und Gär-Spundapparat.

System Richard Weigl, Fachlehrer in Krems a. d. D.

Dieser Sterilisierapparat, der von hervorragenden Fachleuten als vollkommen sicher wirkend bestens empfohlen wird und allen im Handel vorkommenden Luftfiltern nach jeder Richtung hin überlegen ist, hat die Aufgabe, gesunde, im Verzapf befindliche Weine ohne Verwendung des schädlichen Schwefeleinschlages auf eine lange Zeit hinaus vor Krankheiten zu schützen sowie für die längere Erhaltung der Frischheit und des Bouquets der Weine zu sorgen, ein Vorteil, der besonders bei den Obstweinen gewürdigt werden muß. Die Schonung der Fässer und die Ersparung der Abfüllung in Flaschen sowie die Hintanhaltung sehr empfindlicher Schäden bei gärenden Flüssigkeiten sind weitere Vorteile dieses Apparates,

Digitized by Google

welche ihn für jede Kellerwirtschaft unentbehrlich machen. Diesem vollkommen sicher wirkenden Pilzzerstörer wurden folgende Bedingungen bei der Konstruktion zugrunde gelegt: Vorreinigung mit sterilisierter Watta, feine und mehrmalige Verteilung der den Apparat passierenden Luft, wodurch die Oberfläche und somit die Angriffspunkte der Luft vermehrt werden; aber auch durch die Verlängerung des Weges, welchen die Luft in diesem Apparate zu machen hat, wodurch dem Spiritus eine längere Zeit zum Einwirken auf die Luft, beziehungsweise deren Keime ermöglicht ist, sowie die stattfindende dreimalige Nachreinigung der Luft sind weitere Vorteile, die bis heute kein Luftfilter aufzuweisen im Stande ist.

Weiters wurde auch auf die solide Konstruktion und leichte sowie bequeme Handhabung des Apparates die größte Rücksicht genommen. Der Apparat erfordert nur wenig Spiritus zur Füllung und kann leicht im Spundloch befestigt werden; auch als Gärspund und Füllflasche kann der Apparat verwendet werden. Die viermalige Reinigung der Luft, welch' großen Vorteil nur dieser Apparat besitzt, bürgt für die sichere und vollständige Reinigung der eindringenden Luft. Näheres ist aus der Gebrauchsanweisung, die auch die Gutachten von öffentlichen Fachanstalten enthält und bei der Versendung jedem Apparate beigelegt wird, zu ersehen. Bestellungen oder Anfragen in dieser Angelegenheit sind zu richten an Richard Weigl, Fachlehrer in Krems a. d. D.

Löschnig.

Fig. 116. Der Weidenbohrer. Sch Schmetterling, R Raupe, P Pupp

Zertifikat.

Bezeichnung: "System Richard Weigl, Krems.

Zur Erprobung des Richard Weigl'schen Luftreinigungs- und Gär-Spundapparates wurde als Laboratoriumsversuch eine Literflasche mit zirka 500 cm^3 sterilisiertem Wein beschickt, mit dem nach Vorschrift adjustierten Spundapparat verschlossen und wurden während der dreiwöchentlichen Versuchsdauer nach und nach 5 m^3 = 50 hl Luft durchgesaugt. Am Ende des Versuches konnte im Weine keine Zunahme von Essigsäure und auch keine Spur von Kahmbildung konstatiert werden.

Somit wurde der Beweis erbracht, daß der Richard Weigl'sche Luftreinigungsapparat, selbst wenn große Mengen von Luft ihn durchstreichen, dieselbe tatsächlich keimfrei zu machen vermag, und ist daher dieser Apparat für alle Zwecke, wo Wein mit noch strömender Luft in Berührung kommt, zur sicheren und vollkommenen Reinigung der Luft bestens zu empfehlen.

Der k. k. Leiter der Weinabteilung:
Dr. B. Haas m. p.

K. k. landwirtschaftlich-chemische Versuchsstation in Wien.

Digitized by Google

Einfluß der Bodenlockerung auf die Entwicklung der Obstbäume.

Von Johann Arthold, Obst- und Weingutsverwalter.

Nicht nur die Behandlung der oberirdischen Organe, sondern auch die Pflege des Bodens, das Lockerhalten desselben, ist für die Erhaltung gesunder, triebkräftiger und ertragreicher Bäume von hoher Bedeutung und dies besonders in heißen, trockenen Lagen und solchen Jahren. Daß Bäume in nicht gelockertem Boden, besonders in regenarmen Sommern, sehr stark an Trockenheit zu leiden haben, kann ich auf Grund mehrjähriger Beobachtungen beweisen.

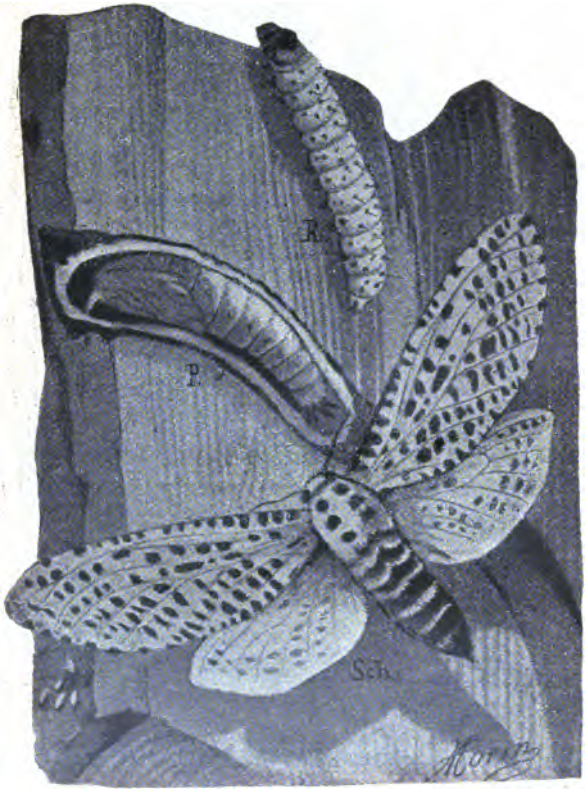


Fig. 117. Der Blausieb. Sch Schmetterling, R Raupe, P Puppe.

Hat man es mit größeren Obstgärten oder gar Plantagen zu tun, in denen eine Bodenausnützung durch Nebenkulturen bis zum Eintritt der Obsterträge beabsichtigt wird, so ist man gewöhnlich mit dem Boden ziemlich geizig mit Rücksicht auf die Ertragssteigerung der Nebenkulturen und läßt den Bäumchen ziemlich wenig Raum. Nun, dies schadet in dem ersten Jahre wohl weniger, später aber beginnt der Baum durch ungenügende Bodenlockerung zu leiden.

Ich hatte im Jahre 1903 eine Tafel der Obstplantage mit dreijährigem Klee bebaut. Ein Teil desselben wurde umgebrochen, während ein Streifen davon aus irgend einem Grunde stehen blieb, und zwar so, daß von der Sorte „Weißer Winter-Tafetapfel" noch zwei Reihen im Klee, die übrigen Reihen der gleichen Sorte in dem umgebrochenen, mit Kartoffeln bebautem und mehrmals gelockerten Teile standen. Als nun im Sommer die Trockenheit eintrat, die zirka zwei Monate währte, konnte man schon nach einem Monate auf einige hundert Meter den Einfluß der mangelhaften Bodenlockerung in dem Klee erkennen. Die in denselben befindlichen Bäume standen schon nach dieser Zeit entlaubt und schwachtriebig da, während die Bäume in dem Kartoffelfelde noch saftig grün dastanden und üppig wuchsen. Auch im nächsten Jahre war noch ein deutlicher Unterschied zu Gunsten der im aufgelockerten Boden befindlichen Bäume zu erkennen. Ein weiterer erwähnenswerter Fall ist eine Kirschenallee, die mit gleich alten Bäumen derselben Sorte und zu gleicher Zeit in großen Baumgruben gepflanzt wurde, jedoch mit dem Unterschiede, daß eine Reihe sich in alljährlich öfters gelockertem Boden und die

Digitized by Google

andere sich in einer noch nie umgebrochen gewesenen Dauerwiese befindet. Die im lockeren Boden befindlichen Kirschhochstämme besitzen bedeutend schönere, kräftiger entwickelte Kronen, während die in der Wiese stehenden nur spärlichen Wuchs aufweisen. So könnte ich noch eine Reihe von beweisliefernden Fällen anführen.

Das schlechtere Gedeihen der Bäume auf dicht bewachsenem und festem Boden beruht darauf, daß es hier an der nötigen Feuchtigkeit und Durchlüftung des Bodens fehlt. Bekanntlich verdunsten alle grünen und nicht mit einer Rinde bekleideten Pflanzen und Pflanzenteile fortwährend Wasser, welches durch die Wurzeln nachgeschafft und also dem Boden entzogen wird. Der dichte Pflanzenbestand, wie Klee, Gras u. dgl., wirkt also austrocknend und diese nachteilige Wirkung wird umso stärker hervortreten, je leichter der Boden austrocknet und je heißer und trockener die Verhältnisse sind. Viele werden schon beobachtet haben, wie kümmerlich Kordons oder Erdbeerpflanzen in der Nähe eines Rasenstreifens, der häufig als Wegeinfassung in Gärten dient, wachsen und treiben. Auch bei Weingärten ist eine Schwächung der ersten Stockreihen, wenn daneben ein Kleefeld steht, sehr auffallend. Außer durch Austrocknung schaden dichte Pflanzenbestände ebenso, wie eine mangelnde Bodenbearbeitung durch Verhinderung des Luftzutrittes, dessen die Wurzeln zum Wachsen (Atmen) und der Boden zur Verwitterung und Aufschließung bedürfen. Geringer ist der Schaden einer Unterkultur in feuchteren, mehr gebundenen Böden und überhaupt feuchteren Verhältnissen.

Fig. 118. Kirschenversand mit Leinwand verschlossen.

Fig. 119. Das Vernähen der Körbe mittelst mehrfachen Anbindens des Deckels.

Eine tiefe Bodenlockerung erweist sich für die Bäume besonders im Herbste und zeitlichen Frühjahre von Vorteil, wo eine größere Wasseraufnahme und Durchlüftung des Bodens am nötigsten ist. Der über Winter offene Boden sammelt für den nächsten Sommer einen anhaltenden Wasservorrat, was bei festen und dicht bewachsenen Böden nicht der Fall ist. Während des Sommers und in trockenen Perioden soll die Bodenlockerung seicht erfolgen, weil hiedurch die Wasserabgabe (Verdunstung) des Bodens vermindert und die tiefere Bodenschichte, in der die Wurzeln sich befinden, daher feuchter erhalten wird. Ein Gärtnersprichwort lautet deshalb: „Häufige Bodenlockerung im Sommer ist halbes Begießen."

Nach dem Gesagten wäre also mit dem Älter- und Größerwerden des Baumes auch die Vergrößerung der Baumscheibe, d. i. die dem Baume zufallende Bodenfläche und deren Lockerung notwendig. Gewöhnlich wird dies jedoch nicht so streng genommen; um möglichst wenig Boden ertraglos liegen zu haben, greift man zu Unter- und Nebenkulturen, was dem Besitzer nicht zu verargen ist. In nicht zu trockenen Böden und bei entsprechender Wahl

Digitized by Google

der anzubauenden Pflanzen kann Unterkultur auch betrieben werden, ohne daß die Entwicklung der Bäume viel zu leiden hat. Selbstverständlich darf bei intensiver Unterkultur auch die Düngung nicht unberücksichtigt bleiben, da die gebauten Pflanzen dem Boden nicht nur Wasser, sondern auch viel Nährstoffe entziehen. Für Neben-, beziehungsweise Unterkultur in Obstpflanzungen eignen sich in erster Linie einjährige Feldfrüchte, die im Laufe der Vegetation, nach der Ernte und über Winter ein Lockern und Lockerhalten des Bodens ermöglichen, und dies wären wieder in erster Linie die Hackfrüchte, wie Kartoffeln, Rüben und Leguminosen, wie Erbsen, Wicken 2c., welche zeitlich ihre Entwicklung abschließen und den Boden an dem wichtigen Nährstoff, Stickstoff, bereichern.

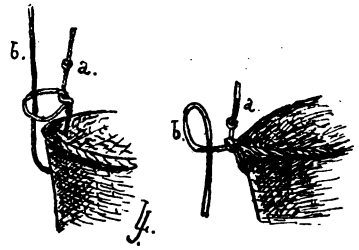


Fig. 120. Der einfache Bund. Zuerst wird der Spagat durch den Deckel und Korbrand gestoßen und die Nadel ausgezogen. Nachdem man am Spagatende einen Knopf gemacht hat, bindet man wie gewöhnlich und zieht fest an. Um das Aufgehen des Knopfes zu verhindern, wird (siehe rechts) zum Schluß ein Klang darüber gegeben.

Aus diesen Beispielen ist ersichtlich, wie wichtig die Lockerhaltung und richtige Bodenbearbeitung ist; denn der Baum, der infolge Trockenheit frühzeitig sein Laub verliert, leidet an mangelhafter Ernährung, was eine Herabminderung der Holzreife und nächstjähriger Erträge zur Folge hat. Darum möge jeder, der Obstbäume pflanzt, ob jetzt im großen oder kleinen, die wichtige Arbeit, die Bodenlockerung, nicht versäumen und dieselbe auch nicht mangelhaft ausführen, sondern den Bäumen die gebührende Bodenpflege angedeihen lassen; aber nicht erst dann, wenn schon Erträge erwartet werden. Auch hier gilt der altbekannte Spruch:

Das Pflanzen tut es nicht allein,
Der Baum will auch gepfleget sein.

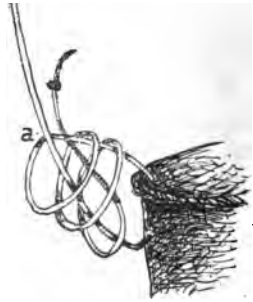


Fig. 121. Das Binden auf andere Art. Nach dem Durchstoßen des Spagates und Anbringung eines Knopfes am Spagatende wird dieses zweimal herumgeschlagen und durch diese Schlingen hindurchgezogen. Auch hier wird der Bund mit Ueberlegen eines Klanges vor Aufgehen gesichert.

Eine Methode zur Vertilgung des (Borkenkäfers) Weidenbohrers und Blauflebs.

In ihrem geschätzten Blatte, Nr. 4, Seite 64, ist ein Aufsatz über den Borkenkäfer. Er ist wirklich eine riesige Plage für den betreffenden Obstzüchter, wenn sich dieser nichtsnutze Schlingel bei ihm einnistet.

Ich hatte auch von ihm zu leiden, ich bin ihm jedoch so scharf zu Leibe gegangen, daß ich meine Obstbäume radikal von dieser Plage befreit habe. Das Mittel ist sehr einfach und sehr billig, das ich nach dem Erfolge, den ich gehabt, den P. T. Obstzüchtern wärmstens empfehlen kann.

Man hatte auch mir angeraten, die vom Borkenkäfer befallenen Bäumchen zu fällen und zu verbrennen. Wie jedoch dort richtig bemerkt war, befällt dieses Insekt in der Regel junge, kräftige Bäume, darum ist auch äußerst schwer, sich zu dieser Maßregel zu entschließen.

Um jedoch zur Sache zu kommen: Es ist seinerzeit die Beleuchtung mittels Kalziumkarbid sehr in Aufschwung gekommen. Ich interessierte mich auch dafür und erfuhr, daß z. B. bei den Lampen für Radfahrer langsam auf Karbid fallende

Digitized by Google

Wassertropfen ein unangenehm riechendes, giftiges Gas entwickeln, das durch Verbrennen ein schönes Licht erzeugt. Das brachte mich auf eine Idee, die ich zur Ausführung brachte. Bekanntlich erkennt man den Baum, welcher von diesem Insekt befallen ist, dadurch, daß aus dem Bohrloche, das er macht, immer ein Tropfen Flüssigkeit herausickert. Eben darum baute ich auf vollen Erfolg dieser nachstehend beschriebenen Behandlung.

Ich kaufte für ein paar Kreuzer Kalziumkarbid und nahm einen Tuchlappen von ziemlich dichtem Gewebe, den ich in kleine Stücke von zirka 4 bis 5 cm² verschnitt. Diese Lappen bestrich ich auf einer Seite gut mit einem dickflüssigen Baumwachs, bestehend aus Pech, etwas Talg und Spiritus. Dann erweiterte ich die Bohrlöcher ein wenig, steckte in jedes ein Körnchen Kalziumkarbid von der Größe einer Erbse hinein, drückte den Tuchlappen darauf und band es ziemlich dicht mit einem starken Zwirn zu. Um den Viechern ja alles sich entwickelnde Gas zu vergönnen, bestrich ich die Tuchlappen darüber und an den Rändern gut mit Baumwachs.

Nach kurzer Zeit konnte ich ersehen, daß dieses Mittel gut angeschlagen. Die Bäumchen, die schon nicht mehr ganz gut wachsen wollten, begannen sich stark zu verdicken, der Zwirn wollte in die Rinde einschneiden. Da nahm ich den Verband weg, entfernte den schon zerfallenen Kalziumkarbid und machte bei einem jeden Bohrloche einen Längsschnitt oder schröpfte den Baum so, daß der Schnitt über das Bohrloch kam. Nur äußerst selten kam es vor, daß aus einem Bohrloche Flüssigkeit herauskam oder daß ein neues Bohrloch bemerkt worden wäre. In dem Falle erneuerte ich die Behandlung bis zum vollständigsten totalen Erfolge.

Die behandelten Bäume, die man mir angeraten auszugraben und zu verbrennen, gedeihen jetzt vorzüglich, sind ganz gesund und hatte voriges Jahr schon eine schöne Ernte von ihnen gehabt. Die Öffnungen von geheilten Bäumen schauen jetzt aus, als ob den Bäumen in der Jugend dort Äste abgeschnitten worden wären und nur an den Längsschnitten erkenne ich jetzt, wo ich mit diesem gefährlichen Insekt zu tun gehabt habe. Johann Drašler.

Fig. 122. Rebpfähle mit erster Spitze nach 20 Jahren.

Es wird hiemit bezeugt, daß die heute der Carbolineumfabrik R. Avenarius in Amstetten übergebenen, mit meinem Siegel versehenen 20 Stück Weinstecken vom seinerzeitigen Pfarrer von Mühlendorf-Szarazvam, dem hochwürdigsten Herrn Bischof von Marciana Ernest Kutrovatz, Domherr in Raab, vor fast 20 Jahren mit Avenarius Carbolineum imprägniert wurden. Die Stecken, welche noch die erste Spitze haben, zeigen keine Fäulnis und sind überraschend gut konserviert. Dieselben wurden zirka ¼ Jahr vor der Verwendung mit erhitztem Avenarius Carbolineum imprägniert und ist irgend ein nachteiliger Einfluß dieses Präparates auf die Rebe nicht bemerkt worden.

Mühlendorf-Szarazvam, 24. September 1903.

Michael Nagy, Pfarrer.
Ernest Kutrovatz, Weihbischof und Canonicus.

(Bischofs-Siegel.)

Nachschrift der Redaktion: Die im obigen Artikel beschriebene Bekämpfungsmethode, für deren Mitteilung wir bestens danken, dürfte sich auf die Raupen des Weidenbohrers und des Blausiebes beziehen. Der Weidenbohrer ist, wie aus der

Digitized by Google

Abbildung (Fig. 116) zu ersehen ist, ein plumper Nachtschmetterling. Er ist sehr träge und beliebt keine weiten Flüge zu machen, so daß sich sein Schaden nicht sehr rasch verbreitet. Die Eierchen werden im Juni oder Juli hinter den Rindenschuppen geklebt. Die Raupen sind anfänglich schmutzig rosenrot gefärbt; sie bohren sich hinter der Rinde ein und fressen gemeinschaftlich schwache Gänge, in denen sie den ersten Winter zubringen. Im nächsten Jahre bohrt jedes Räupchen für sich ins Holz einen unregelmäßigen, aufsteigenden Gang. Bohrspäne und Kot an der Öffnung verraten die Anwesenheit der Raupen. Nach der zweiten Überwinterung sind die Raupen 8 bis 9 cm lang, beinahe kleinfingerdick, schmutzig fleischrot, über den Rücken kirschbraun gefärbt. Im Mai des zweiten Jahres verpuppen sie sich. Die Raupen sind sehr mutig; sie beißen und spritzen einen unangenehm riechenden Saft aus dem Munde. Die Verpuppung findet im Stamme, zuweilen auch im Erdboden in einem aus Holzspännen bestehenden Kokon statt.

Fig. 128. Schaustellung der Zwergbaumschule „Kanzelhof" in Wien bei der Gartenbauausstellung.

Ähnlich in der Lebensweise ist der Blausieb (Fig. 117). Seine Raupen, gelber Holzwurm genannt, sind wachsgelb. Sie leben anfangs unter der Rinde, fressen dann einen bis 20 cm langen, meist drehrunden Gang, überwintern in demselben und verpuppen sich in der Nähe einer Auswurföffnung innerhalb eines Kokons. Der Schmetterling ist leicht kenntlich. Seine weiße Farbe, mit zahlreichen kleinen Flecken und Binden von stahlblauer Farbe macht ihn leicht kenntlich. Der Blausieb befällt mit Vorliebe dünnere Stämmchen und Äste von Äpfelbäumen.

Zur Bekämpfung dieser beiden wird empfohlen: a) Ausschneiden der Raupen aus den Bäumen und Verschmieren der Wunden. b) Das Einblasen von Rauch, Schwefeldämpfen in die Bohrlöcher. c) Das Ausziehen der Raupen mit gewöhnlichem, eventuell glühend gemachten Drahte. d) Das Einspritzen von Insektengiften (Petroleum, Schwefelkohlenstoff). e) Das Vermachen der Wunden mit Zementmörtel. Zu diesem Mittel stellt sich nun oben Angeführtes zur Seite. L.

Digitized by Google

Das Verschließen der Obstkörbe.

Im Laufe der Zeit haben sich sehr verschiedene Arten des Verschließens eines mit Obst gepackten, dem Versande zu übergebenden Obstkorbes ergeben. Das Vernähen mit Spagat und Packnadel ringsherum ist wohl allgemein bekannt. Für Kirschen und Beerenobst wird Leinwand darüber genäht und zum Schutze vor dem Daraufstellen anderer Körbe noch zwei Bogen aus Haselruten durch Einstecken in das Korbgeflecht befestigt (Fig. 118). In einigen Gegenden Frankreichs werden die Körbe durch eine stärkere Lage Holzwolle, welche durch ein Holzkreuz aus zwei, in das Korbgeflecht eingesteckte gespaltene Haselreifen niedergehalten wird, verschlossen. Allen diesen Verschließarten steht doch jene mittels eines Korbdeckels ohne Rundnaht, (siehe Fig. 119) obenan. Bei dieser Art wird der Korbdeckel nicht angenäht, sondern drei bis viermal, je nach der Größe des Korbes, angebunden. Der Vorteil besteht nun darin, daß bei einem eventuellen Reißen des Spagates der Deckel nicht abfällt, da er noch immer auf drei Stellen festgehalten wird. Auch scheint bei dieser Art des Deckelanbindens ein festes Zusammenziehen leichter möglich und man erspart an Spagat, da man denselben erst nach fertigem Bunde abschneidet. Der Verschluß verlangt jedoch einen besonderen Bund, welcher in zweifacher Ausführung im Bilde (Fig. 121 und 122) veranschaulicht erscheint. Die Nähnadel ist aus der Fig. 119 ersichtlich; dieselbe sieht einer Sattlerahle ähnlich. L.

Das Imprägnieren des Holzes.

Von Rich. Weigl, Fachlehrer.

Nachdem das immer teurer werdende Holz bei der mannigfachen Verwendung desselben im Obstbaue eine wertvolle Kapitalsanlage repräsentiert, dürfte es gewiß vom Interesse sein, wenn wir uns heute mit dieser wichtigen Frage befassen. Eine schon längst bekannte Tatsache ist, daß die Zersetzung des Holzes im Boden stets da die größten Fortschritte macht, wo sich dasselbe zwischen Tag und Erde befindet, weil an dieser Stelle Nässe und Trockenheit am häufigsten wechseln, daher beim Imprägnieren besonders auf diese Stelle Rücksicht zu nehmen ist. Oft sind alte Pfähle oben in der und auch an der in der Erde befindlichen Spitze noch vollständig gesund, während sich dieselben am Rande des Bodens schon morsch zeigen und leicht vom Winde abgebrochen werden, was oft nicht nur einen allzufrühen Ersatz erfordert, sondern auch bei Spalieren 2c. eine langjährige und mühevolle Arbeit zunichte machen kann.

Die Dauerhaftigkeit eines Holzes ist abhängig von der Holzart, von den Boden- und Witterungsverhältnissen, welchen das Holz am Standorte ausgesetzt ist, weiters von dem Zustand, in welchem es zur Verwendung kommt, d. h. ob frisch (grün) oder trocken. Aber auch das Alter des Holzes und der Teil, welcher z. B. bei einem Stamm genommen wird, sowie auch die Art der Verwendung des Holzes, d. h. ob dasselbe sich nur in der Luft befindet (Querbalken) oder teilweise mit dem Boden in Berührung kommt (Pfähle), übt auf die Dauer des Holzes einen großen Einfluß aus.

Das dauerhafteste Holz wird stets dasjenige von alten gesunden Stämmen sein. Das sogenannte Kernholz verdient vor dem Splintholz weitaus den Vorzug, da ersteres im Durchschnitt von vier- bis fünffach größerer Dauer ist als letzteres. Ein trockenes Holz ist von größerer Dauerhaftigkeit als ein frisches Holz, welches, noch mit Vegetationswasser versehen in den Boden gebracht, von sehr geringer Dauer ist. Mit Recht begnügt man sich heute nicht nur damit, daß man zur Verwendung eine dauerhafte Holzart wählt, sondern man sucht die Dauerhaftigkeit noch künstlich zu erhöhen, indem man das Holz entweder mit konservierenden Stoffen bestreicht oder aber dasselbe mit solchen durchdränkt.

Das Holz kann auf verschiedene Weise konserviert werden.

1. Verkohlung.

Die einfachste und von jedermann leicht ausführbare Methode, das Holz etwas haltbarer zu machen, besteht in dem teilweisen Verkohlen desjenigen Teiles des Pfahles, welcher zwischen Tag und Erde sich befindet. Dabei darf nur die oberste Holzschichte verkohlt werden und naturgemäß nicht tief in das Holz eindringen. Zu diesem Zwecke hält man den Pfahl an der bewußten,

Digitized by Google

leicht zum Verderben geeigneten Stelle nur einige Minuten über ein wenig flackerndes Feuer, bis diese eine braunschwarze Färbung angenommen hat.

2. Steinkohlenteer.

Empfehlenswerter ist der Anstrich mit Steinkohlenteer, der bei trockenen Pfählen folgendermaßen ausgeführt wird: Nachdem der Teer in einen Bottich eingefüllt ist, wird an dessen oberem Rande, und zwar nach innen, ein Strohbauschen befestigt. Nun taucht man jeden Pfahl bis zur gewissen Höhe in den Teer und streicht denselben beim Herausziehen an den Bauschen ab, damit der Ueberschuß an Teer in den Bottich zurückgelangt.

Das Holz soll recht trocken sein. Damit keine ungeteerten Stellen bleiben, soll man den Teer möglichst in das Holz verreiben, wozu sich der Bauschen gut eignet. Stärkere Pfähle werden in der Regel mit einem Pinsel geteert. Entschieden besser ist es, wenn man heißen Teer benützt; der zumeist viel konsistentere Holzteer ist dazu weniger zu empfehlen und sollte bei Gebrauch überhaupt nur im heißen Zustande verwendet werden.

Nach dieser Arbeit müssen die Pfähle längere Zeit an der Luft getrocknet werden.

Wurden die Pfähle gut geteert, so können sie die doppelte Dauer besitzen.

3. Karbolineum.

Dieses Konservierungsmittel, welches größtenteils aus schweren und mittelschweren Teerölen besteht, hat sich als sehr wirksam erwiesen.

Die Pfähle werden zirka zehn Minuten in siedendes Karbolineum gestellt und nachher getrocknet. Ein längeres Erhitzen ist selbstverständlich viel besser. Die Pfähle müssen vor der Imprägnierung trocken sein.

Das Bestreichen der Pfähle mit Karbolineum, vielleicht gar im kalten Zustande, ist von viel geringerer Wirkung, da dieses fäulnishemmende Mittel nur oberflächlich in das Holz dringt. Das Karbolineum wird in einem eisernen Kessel im Freien an einem windstillen Orte zum Sieden erhitzt.

Durch An- oder Durchschneiden mehrerer Pfähle überzeugt man sich über den Grad der Imprägnierung.

Das Karbolineum von Avenarius ist besonders zu empfehlen (siehe Fig. 123).

4. Kupfervitriol.

Dieses Imprägnierungsmittel, welches in der Wirkung besonders dem Karbolineum nachsteht, hat sich besonders im Weinbau wegen der leichten und billigen Ausführung der Arbeit verbreitet, wird aber in letzterer Zeit vom Karbolineum immer mehr verdrängt, da solche Pfähle, wenn sie nach dem Imprägnieren mit Karbolineum ein Jahr an der Luft getrocknet wurden und die imprägnierte Stelle nur etwas über die Oberfläche des Bodens reicht, für die Trauben durchaus nicht von Nachteil sein kann. Das Imprägnieren mit Kupfervitriol, welches möglichst rein und frei von Eisenvitriol sein soll, geschieht in der Weise, daß man die gerissenen Pfähle aufrecht, 40 bis 60 cm tief in eine 1 bis 2%ige Kupfervitriollösung durch mehrere Tage einstellt, wozu sich mit Vorteil in der Mitte durchschnittene Petroleumfässer eignen. Beim Imprägnieren mit Kupfervitriol erhält man nur dann ein befriedigendes Resultat, wenn man dazu frische, grüne, d. h. solche Pfähle verwendet, zu welchen die Bäume im Safte gefällt und aus denen womöglichst bald durch Reißen — nicht durch Schneiden — Pfähle hergestellt werden.

Will man trockene Pfähle gut imprägnieren, so muß heiße Kupfervitriollösung benützt werden, was allerdings kostspieliger und umständlicher ist. Das Imprägnieren mit Kupfervitriollösung vor dem Fällen der Bäume wird selten angewendet.

Andere Imprägnierungsmethoden, wie sie z. B. bei der Konservierung von Eisenbahnschwellen zur Anwendung kommen, sind das Burnettieren und das Kyanisieren.

Ersteres besteht in der Anwendung von Chlorzinklösung. Durch geeignete Vorrichtungen werden zuerst die Saftbestandteile des Holzes ausgezogen und erst dann wird das Konservierungsmittel mit Hilfe eines großen Druckes ins Holz gepreßt, ein Verfahren, das allerdings vorzügliche Resultate gibt, aber nur von einer Fabrik zur Durchführung gelangen kann.

Das Kyanisieren gründet sich auf die Anwendung einer $^1/_3$%igen Lösung von Quecksilberchlorid. Diese Methode ergibt vorzügliche Resultate, kann aber wegen der großen Giftigkeit des Quecksilbersatzes im Obst- und Weinbaue nicht empfohlen werden.

Die Behandlung des Holzes mit Eisenvitriol und Wasserglas, sowie die Vergipsung muß wegen des geringen technischen Effekts, der mit diesen Mitteln erreicht werden kann, unberücksichtigt bleiben.

Zum Schlusse meiner kurzgefaßten Beschreibung der meist üblichen Imprägnierungsmethoden angelangt, betone ich nochmals den hohen wirtschaftlichen Wert, den wir im Konservieren des Holzes erblicken und liegt es ja im eigenen Interesse, wenn man sich seine Holzanlage irgend welcher Art gegen Wind und Wetter solang als möglich schützt.

Digitized by Google

Alle Imprägnierungsmitteln, welche der Feuchtigkeit widerstehen, keine leichtflüchtigen Bestandteile enthalten und die Poren des Holzes mit solchen Substanzen ausfüllen, welche der Entwicklung zerstörender Organismen feindlich gegenüberstehen und dem Preise entsprechen, müssen als die vorzüglichsten Konservierungsmittel bezeichnet werden. Niemand soll den einmaligen Kostenpunkt scheuen, da derselbe gegenüber der Wirksamkeit geradezu verschwindet.

Zur gefälligen Beachtung! Die Geschäftsleitung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich hat nunmehr ihren Sitz in Retz und sind alle Zuschriften dorthin zu richten. Geldsendungen jedoch sind, wie bisher, an den Landes-Obstbauverein in Wien, I. Schauflergasse 6, zu richten.

Monatsversammlungen. Um eine anregende Aussprache zwischen den einzelnen Obstbauinteressenten zu ermöglichen, veranstaltet der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich während des Winters mehrere Fachversammlungen, in denen erfahrene Fachmänner wichtige Referate erstatten. Die nächste derartige Monatsversammlung findet am 13. Dezember d. J. im Gebäude der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, Wien, I. Schauflergasse 6, statt. Hiebei wird Herr Landesobstbauinspektor J. Löschnig ein eingehendes Referat über die Kultur und Verwertung der Zwetsche erstatten. Es versäume kein Obstproduzent und Obstbauinteressent diesen interessanten und gewiß lehrreichen Ausführungen beizuwohnen. Die Versammlung beginnt am obgenannten Tage um 5 Uhr nachmittags. Hiebei ist auch Gelegenheit geboten, unbekannte Obstsorten bestimmen zu lassen und verschiedene nützliche Ratschläge einzuholen.

Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich am 16. November 1905. Anwesend: Vorsitzender Vorstand Abt A. Karl, Vorstandstellvertreter F. Müller, der Geschäftsleiter M. Arthold, die Ausschußräte Dötz, Haberl, Dr. Klotzberg, Knosel, Künzl, F. Lechner, Löschnig, Sandhofer, Schweigl und in Vertretung des Landesausschusses Direktor Reckendorfer. Entschuldigt Dr. von Gohren und H. Hynais. Der Bericht über die letzte Sitzung wird verlesen und genehmigt.

I. Mitteilungen:

Der Geschäftsleiter berichtet über ein Kaufangebot des A. Kohn für die Vereinsbaumschule in Lassee. Wird angenommen und dem Geschäftsleiter für seine Bemühung der Dank ausgesprochen.

Landesweinbaudirektor Reckendorfer berichtet, daß zur Förderung des Obstbaues die Anlage einer Landesbaumschule in Bockfließ in Aussicht genommen ist. Wird mit Befriedigung zur Kenntnis genommen.

II. Einläufe:

Der Fachschulabsolvent J. Schall in Puch bittet um 1500 Wildlinge unentgeltlich. Werden zum halben Preise bewilligt.

Kasino Haag, Schulleitung Gerasdorf und Kasino Stattersdorf danken für die Subvention auf Obstbäume; Landeswinzerschule in Mistelbach dankt für das anläßlich der Obst- und Traubenschau in Mistelbach verliehene Ehrendiplom.

III. Verleihung der Schulgarten- und Straßenwärterprämien:

Über Antrag des Geschäftsleiters erhalten die Schulgärtner, Bürgerschullehrer M. Siegl in Gr.-Siegharts, Oberlehrer A. Reif in Kirchberg a. W., Oberlehrer L. Wilhelm in Lichtenau, K. Lintner in Weinern, K. Domandl in Reith, Oberlehrer Preinreich in Kl.-Pöchlarn je eine Prämie à K 50 in Gold und Oberlehrer L. Rockert in Bischofstetten ein Diplom zuerkannt.

Straßenwärterprämien zu je K 20 werden auf Grund der gepflogenen Erhebungen verliehen an F. Gedl in Hafnerbach, J. Steinböck in U.-Manau, J. Kropshofer in Loipersdorf, A. Steindl in Neupölla, J. Bratny in Waidhofen a. d. Thaya, F. Vogelsinger in Obritz und J. Knopfloch in Peigarten.

IV. Monatsversammlungen:

Es werden drei Fachversammlungen in den Wintermonaten in Aussicht genommen. Vortragsgegenstand der nächsten Monatsversammlung, welche Mitte Dezember stattfindet, ist die Zwetsche und ihre Verwertung, worüber Landesobstbauinspektor J. Löschnig referieren wird.

V. Geschäftsordnung:

Rechnungsführer Künzl bringt die neue, von einem Komitee entworfene Geschäftsordnung in Vorlage. Dieselbe wird genehmigt und in Druck gelegt.

Digitized by Google

VI. Rechnungslegung:

Rechnungsführer Künzl berichtet über den Stand der Vereinsrechnung bis Ende Oktober dieses Jahres. Wird unter Anregung entsprechender Maßnahmen zur Kenntnis genommen.

VII. Anträge:

Der Geschäftsleiter beantragt die Bestellung einer Hilfskraft zur Besorgung der umfangreichen Schreibgeschäfte. Wird angenommen.

Ausschußrat Knosel berichtet über die Durchführung der Jubiläumspflanzung auf der Stettner Bahnstraße. Die geplante Eröffnungsfeier wurde auf das Frühjahr 1906 verschoben.

Schluß der Sitzung um ½6 Uhr abends.

Steiermärkischer Obstbauverein

Bericht der Ausschußsitzung des steiermärkischen Obstbauvereines am 13. November 1905. Anwesend sind die Herren: Dr. Hotter, Harter, Druckenbrodt, Klenert, Stiegler, Stocker, Stöckl, Neeb, Mihurko und der Vereinssekretär; entschuldigt ist Herr Ritter von Uhl.

Der Vorsitzende, Herr Direktor Dr. Hotter eröffnete um ¼ 6 Uhr abends unter Begrüßung der Anwesenden die Sitzung und widmete dem am 24. September l. J. verstorbenen, verdienstvollen Vereinsobmann Herrn Edgar Freiherrn von Ecker-Eckhofen einen warmempfundenen Nachruf, in welchem insbesondere die großen Verdienste des Verstorbenen um die Hebung des Obstbaues in Steiermark und um die Förderung des Vereines hervorgehoben wurde. Die Anwesenden erhoben sich zum Zeichen ehrenden Andenkens von den Sitzen.

Das Protokoll über die Ausschußsitzung vom 29. August l. J. wurde verlesen und genehmigt.

Der Vorsitzende berichtete über die von der Filiale der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft Trofaiach dortselbst am 14. und 15. Oktober l. J. abgehaltene, recht gelungene Obstausstellung, bei welcher Herr Direktor Dr. Hotter und der Vereinssekretär als Preisrichter fungierten und letzterer einen Vortrag „Über Obstsortenwahl" hielt. Seitens des steiermärkischen Obstbauvereines wurden zu dieser Ausstellung ein Geldpreis von 20 Kronen und 15 Diplome an verdienstvolle Aussteller gewidmet.

Über seitens der Vereinsleitung an eine größere Anzahl von Mitgliedern gerichtetes Ansuchen um Übernahme von Vertrauensmännerstellen haben sich 52 Vereinsmitglieder zur Übernahme dieses Ehrenamtes bereit erklärt und versprochen, die Vereinszwecke fördern zu helfen. Wird zur Kenntnis genommen.

Der Vorsitzende berichtet ferner über den vom Verein am 24. und 25. September l. J. unternommenen Studienausflug in die Oststeiermark, welcher sehr lehrreich war. Es wurde beschlossen, im nächsten Jahre einen solchen Ausflug in die Leibnitzer Gegend zu veranstalten.

Eine sehr lebhafte Debatte rief die vom Zentralausschuß der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft unterm 6. November 1905, Z. 4374, dem Verein zugekommene Einladung zur Abordnung von zwei Delegierten zu einer Besprechung, betreffend die eventuelle Einverleibung der verschiedenen landwirtschaftlichen Vereine in die k. k. steiermärkische Landwirtschafts-Gesellschaft hervor.

Es wurde beschlossen, der Einladung Folge zu leisten und die Herren Ausschußmitglieder Franz Neeb und Franz Stöckl zu delegieren, jedoch sollen dieselben gelegentlich der Besprechung keine bindende Erklärung abgeben.

Über Ansuchen des Vereines zur Förderung des Fremdenverkehres in Trofaiach um unentgeltliche Überlassung von 140 Stück veredelten Mostobstbäumen zur Herstellung einer Straßenpflanzung in der Umgebung von Trofaiach, wird beschlossen, den betreffenden Grundbesitzern durch den genannten Verein 100 Stück hochstämmige Bäume vom großen rheinischen Bohnapfel zu spenden. Zum Ausstecken der Pflanzstellen und um Anleitungen über die Herstellung der Gruben 2c. zu geben, ist der Vereinssekretär zu entsenden.

Zufolge der Anträge des Vorsitzenden und des Herrn Stiegler wird beschlossen, in der Zukunft bei strebsamen bäuerlichen Obstzüchtern kleine Musterobstanlagen herzustellen. Die Landesobstbauwanderlehrer sind zu diesem Zwecke um Namhaftmachung von einer solchen Unterstützung würdigen Besitzern zu ersuchen.

Die Herren Harter und Stiegler treten dafür ein, nun auch die Schaffung eines Versuchsobstgartens ernstlich ins Auge zu fassen.

Von der nun bald erscheinenden Broschüre über die Resultate der chemischen Untersuchungen von Obstsorten von Direktor Dr. Hotter ist eine entsprechende Anzahl zur unentgeltlichen Verteilung an die Vereinsmitglieder anzuschaffen.

Schluß der Sitzung um 7 Uhr abends.

Digitized by Google

Bestimmung der Obstsorten. Die Schriftleitung des Obstzüchters ist stets gerne bereit, von Lesern eingesandte Obstsorten nach Möglichkeit zu bestimmen. Die Einsender müssen jedoch von jeder Sorte drei gut entwickelte, nicht wurmstichige Früchte einsenden und eine Korrespondenzkarte beilegen. Die Früchte sind mit Nummern zu versehen und nach diesen Nummern zuhause festzustellen, da die Beantwortung nach Nummern erfolgt und eine Rücksendung der Früchte nicht möglich ist.

107. Ausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien. Die zweite Abteilung dieser Ausstellung „Obst" beschickten 27 Aussteller. Unter denselben waren zumeist alte Bekannte, welche wir alljährlich zu sehen gewohnt sind. Die Leistungen einzelner waren sehr gut. Bei einzelnen, sogar renommierten Firmen, vermißte man aber die Einheitlichkeit in der Schönheit und Größe der Früchte innerhalb einer Sorte. Den ersten Preis, eine silberne Staatsmedaille, mit einem Ehrenpreise, silbernen Pokal, erhielt die Zwergbaumschule Kanzelhof des Herrn Arthur Schmid in Maria Lanzendorf (siehe Fig. 123), die erzherzogliche Gutsverwaltung Schönau bekam silberne Staatsmedaille und Ehrenpreis an Herrn Obergärtner Fischer, K 50 in Gold, Sebastian Gäßler in Krems silberne Staatsmedaille und zwei silberne Leuchter als Ehrenpreis. Das Protektor-Diplom wurde an die Freiherr v. Pirquet'sche Gutsverwaltung in Hirschstetten, Ehren-Diplome an Ernst Glogar, Jean M. Brossard, Gräflich Colloredo-Mannsfeld'sche Gärtnerei in Sierndorf, Erlaucht Graf Harrach'scher Schloßgarten in Bruck a. d. L. und Hugo Graf v. Kálnoký'schen Schloßgarten in Prödlitz, Mähren, verliehen. Herr Josef Stich in Hintersdorf, Nitsch Josef, Netluck bei Lobositz, Franz Freiherr v. Melnhoffscher Schloßgärtner in Pfannberg, Wimmer Adolf Obergrafendorf und Müller Josef, Klosterneuburg, erhielten Vermeilmedaillen. Die übrigen Aussteller erhielten silberne und bronzene Medaillen.

Aus der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien. In der am 12. November 1905 stattgefundenen Verwaltungsratsitzung der k. k. Gartenbaugesellschaft wurde Se. Erlaucht Graf Johann Harrach neuerdings per Akklamation zum Präsidenten der Gesellschaft erwählt. Gleichzeitig wurde in dieser Sitzung beschlossen, anläßlich des 70-jährigen Jubiläums des Bestandes der Gesellschaft im Jahre 1907 eine besondere Feier zu veranstalten, sowie eine Geschichte der k. k. Gartenbaugesellschaft herauszugeben, welche alle Mitglieder der Gesellschaft gratis erhalten werden. In der vorangegangenen Generalversammlung wurde Se. Exzellenz der Ackerbauminister Graf Ferdinand Buquoi zum Ehrenmitgliede erwählt.

Zur Beachtung. Die k. k. Gartenbaugesellschaft veranstaltet im Jahre 1906 eine große Frühjahrsblumen-Ausstellung im Monate Mai und die allgemeinen Programme werden demnächst versendet werden. Ab 1906 erscheint als Folge der Wiener illustrierten Gartenzeitung die Österreichische Gartenzeitung im Selbstverlage der Gesellschaft.

Von der Düngung der Obstbäume. I. „Hat vielleicht oana d' Füaß über's Kreuz?" fragte der Rixinger, dem es durchaus nicht gefiel, daß heute beim Grünbaumwirt die Stammgäste zumeist schweigend hinter ihren Gläsern saßen; „heut' will amal koa Dischkur in Gang kemma!"

„Geh, wer wird denn gar so abergläubisch sein," wies ihn der Dirnegger zurecht, „immer amal is ma halt zum Plausch'n net recht aufg'legt.

Digitized by Google

„Wann so viel Weibsbilda da warn als Monna," meinte der Rupf Naz, „wurd's glei andersch̃t sei. Da verstangat ma sei eig'ns Wort nimmer."

„Wahr is," bemerkte der Rixinger, „denen geht der Stoff net aus. Was is denn, Hansl-bauer, fallt da denn heut' gar nix ein?"

„Hätt ä schon lang' was am Herz'n," antwortete dieser.

„No alsdann, nur auffa damit!" munterten ihn die Umsitzenden auf.

„Durt und da," begann der Hanslbauer, „hört oder lest ma was von der Düngung der Obstbam. Monna, iatzt sagt's ma amal aufrichti, was ös davon halt's."

„Das feihlat ma g'rad' no," antwortete rasch der Rixinger, „daß ma in Obstbamern a no an Mist geb'n müassat! Wann ma eh net gnua hat, um d' Felder urndli z'mist'n, so daß in der Dungkraft eh'nder zurück als vorwärts kemman."

Der Rixinger fand von allen Seiten lebhafte Zustimmung; nur der Dirnegger schüttelte sein Haupt und sagte: „Der Rixinger weicht der Hauptsach' aus. Z'allererscht müass'n ma uns frag'n, ob die Obstbam a Düngung notwendi hab'n oder net. Und da drauf muaß a jeder vernünftige und einfachtige Mensch mit ‚Ja' antwort'n; denn da Obstbam, wann er freudig wachs'n und reichli trag'n soll, muaß wia a jede and're Kulturpflanz'n, sag'n ma 's Troad oder der Klee im Bod'n sei ausreichende Nahrung sind'n. Aft stengan aber d' Bam Jahrzehnt' lang an oan und derselb'n Stell, bild'n alli Jahr a Massa Blatt'ln, Blüah, Frücht' und Zweig', zu die s' fortwährend Nährstoff brauch'n. Unter solche Umständ' muaß aber a da beste, nährstoffreichste Bod'n nach und nach erschöpft werd'n und wir müass'n destweg'n dafür sorg'n, daß die Nährstoff wieder ersetzt werd'n. Das g'schiacht eb'n durch's Düngen. Wann ma drum an Bam no so sorgfälti und g'wiss'nhaft behand'lt und pflegt, des hilft all's nix; wann dem Mang'l an Nährstoff'n im Bod'n net abg'holf'n wird, müass'n Krankheit'n aller Art, g'ringe Fruchtbarkeit und schwach's Wachstum die natürliche Folg' davon sein. Es muaß daher a reg'lmäßige Düngung um so gründlicher stattfind'n, je ärmer der Bod'n und insb'sunders der Untergrund an die erforderlich'n Nährstoff is."

„Das seh'n ma ja recht guat ein," entgegnete nach einer kleinen Pause der Rupf Naz, „daß 's Düngen in Obstbamern net schad'n tat. Owa, wia eb'n der Rixinger schon g'sagt hat: Wo in Mist hernehma und net stehl'n?"

„Aft war'n ma alsdann alle soweit oana Moanung; nämli daß der Obstbam a Düngung notwendi braucht. Feihlt alsdann nur mer der Mist, von dem 's ös behaupt's, daß er eng auf d' Felder schon z'wenig wird."

„Tuat schon a so sein", stimmte der Rixinger zu.

„Wann ma aber in engare Höf' einikimmt," fuhr der Dirnegger fort, „muaß ma eh'nda ans Geg'nteil glaub'n. Es müaßt's ma's net üb'lnehma, wann i in dera Hinsicht amal a ernst's Wort mit eng red', glaubt's ma's sicha, es g'schiacht in guata Absicht. A alt's Sprichwort und Wahrwort sagt: ‚Die Dungstatt ist des Bauern Goldgruab'n.' Man sollt desthalb glaub'n, a jeda Bauer richt destweg'n da drauf sein Hauptaug'nmerk. Ja, Schneck'n! Aft hat's den Anschein, als wia wann mancher Bauer sein Mist für an wertlos'n Stoff halt'n tat, der nur destweg'n auf d' Felder g'führt wird, damit man los wird und er in Hof net verrammt. Von der Anlegung einer zweckmäßig'n Dungstatt is koa Red'; trotz hundertfacher Mahnungen siacht ma bei Reg'nwetter die bekannt'n braun Bacherln durch d' Dorfgass'n rinnen, die, was das Beste und Wertvollste vom Mist, die Jauch'n, mit fortnehmen. Gar mancher wurd si' entsetz'n, wann er 's greifbar seh'n tat, wia viel blanke Silberguld'n eahm aus dem schlecht behandelt'n Mist in d' Luft fliag'n oder, vom Reg'n ausg'wasch'n, nutzlos in d' Erd'n versickert oder in Bach rinnt. Wer sein' Mist in a schlecht'n Dungstatt aufbewahrt, der hand'lt wia a Mensch, der sein Geld in a luckerte Tasch'n steckt.

„Ja mein," sagte der Rixinger, „das is all's recht guat und schön, aber die Ausführung von solchene Sach'n is gar kostspielig und 's Geld is ja, wiast es eh a woaßt, heutzutag' rar."

„Da muaß ma halt damit rechna, daß das Geld und die Orwat, was ma auf die richtige Anlag' von aner guat'n Dungstatt und die zweckmäßige Behandlung vom Mist anwend't, hundert- und tausend'fache Zins'n tragt. Wer alsdann drauf schaut, daß sowohl der Mist als auch die Jauch'n sorgfälti g'sammelt und der Dünger auf der guat ang'legten Dungstatt richti behand'lt wird, der wird allezeit so viel Dung zur Verfügung hab'n, daß er seine Obstbam net Hunger leid'n lass'n darf, sondern eahna die nötig'n Nahrungsstoff zuakemma lass'n kann. — Wia, wann und mit was ma d' Obstbam am best'n düngt, von dem red'n ma a andersmal."

Josef Buritz, Trandorf.

Landwirte und Obstzüchter! Werbet im Interesse der guten Sache überall Freunde unserer Zeitschrift, denn sie vertritt in uneigennützigster Weise die Interessen des Obstbaues. Sorget, daß dieselbe auch in den Gasthäusern auf dem Lande aufliegt.

Digitized by Google

Fragekasten.

Verein Ch. — Fchl. Die Birnen verlangen einen tiefgründigen, fruchtbaren, warmen, wenn auch weniger feuchten Boden. Wirtschafts- und Mostbirnen kommen noch in minderen Lagen und Böden fort, wenn nur die Wurzeln in den Boden eindringen können. — Zum Anwachsen ist sandige Erde am besten. Gut abgelegter, ausgefrorener, unkrautsamenfreier Teichschlamm ist zur Düngung von Bäumen gut geeignet. — Obstsamen werden im Herbste gebaut, ist Mäusefraß zu befürchten, so baut man sie im Frühjahre und schichtet sie im Herbste in Sand ein. Die Töpfe oder Kisten mit eingeschichteten Samen werden in Keller gestellt oder im Boden vergraben. — Von Erdbeersorten würden wir empfehlen: König Albert von Sachsen, Laxtons Noble, Sharpleß.

L. Fch. in L. Auf Zwetschen lassen sich Zwetschen und Pflaumen (Reineclauden), Aprikosen und Pfirsiche veredeln. Als Veredlungsmethode sei besonders die Okulation auf die jungen Zwetschentriebe empfohlen. Die Sortenwahl von hier aus zu treffen, ist sehr schwer. Weinklima? — Winterweizenklima? — trockener oder feuchter, tiefgründiger oder seichter Boden? — windige Lage? — dem Diebstahl ausgesetzt? — Absatzverhältnisse? sind die Fragen, die uns vorerst beantwortet werden müssen.

Fr. Fl. Das Bestreichen der Bäume mit Fett ist der Rinde nachteilig. Ueber die Erzeugung alkoholfreier Weine werden wir einen Artikel bringen. Obstmühlen sind in allen Preislagen und Größen erhältlich; die Firmen sind im Ankündigungsteile ersichtlich. Welche Obstmahlmühle für Ihre Verhältnisse die beste ist, werden sie selbst entscheiden.

W. in M. Holzasche enthält hauptsächlich Kali, ein bei der Düngung sehr wohl zu berücksichtigender Pflanzennährstoff. Die Holzaschedüngungen haben besonders bei Aepfeln gute Resultate gezeigt. Das Kali in Verbindung mit Stickstoff wirkt vorzugsweise auf den Holztrieb, Holzasche kann im Herbste aufgestreut werden. Das Ausheben eines Grabens und Füllen desselben mit guter sandiger Erde kann in ihren Fällen, wo sie einen undurchlässigen Untergrund haben, die seichtere Ausbreitung der Wurzeln bedingen und die gelbe Färbung der Blätter verhindern. In Ihren Verhältnissen müssen Sie alle Maßnahmen anwenden, um die Wurzeln vor dem Tiefgehen abzubringen. Das Gelbwerden während des Sommers und wieder Grünwerden gegen den Herbst zu ist auf die Trockenheit der beiden Jahre zu schreiben. — Das Einsetzen von Fruchtaugen wird nur bei Spalierformen fallweise angewendet und erfolgt zur üblichen Veredlungszeit. — Die Bäume mit niederen Kronen werden durch Wegnehmen der unteren Aeste höher gemacht. — Winter-Nelis, Boscs Flaschenbirne, Napoleons Butterbirne vertragen noch dürftigen trockenen Boden.

J. H. in H. Die Marianenpflaume (Prunus Mariana) ist keine St. Julienpflaume, sondern eine Abart der Mirabolanen. Sie läßt sich in guten, feuchten Boden durch Stecklinge gut vermehren.

W. in N. Um das Aufgehen der Zwetschenkerne zu fördern, baut man sie entweder samt dem Fruchtfleisch an oder man streut die Steine im Herbste oberflächlich aus um sie dem Froste auszusetzen. Im Frühjahre werden sie zugedeckt. Ein anderes Mittel, daß Aufgehen der Kerne zu beschleunigen ist folgendes: in einem großen Faß oder Kübel werden die Steine im Herbste in gelöschten, verdünnten Kalk geschüttet, mit diesem Kalkbrei gleichmäßig vermischt, 14 Tage stehen gelassen und sodann angebaut.

A. L. i. K. Bei der Sortenwahl ist die Reifezeit sehr wohl zu berücksichtigen. November bis Jänner reifen: Forellenbirne, Diels Bttb. Dezember bis Jänner: Hardenponts Wtr. Bttb. Sterkmann's Bttb. Winter-Nelis, Milet's Bttb. Madame Berté: Dezember bis März: Regentin, Edelcrassane, Präsident Druard, Saint Germain, Josephine v. Mecheln, Winter-Dechantsbirne, Oliver de Serres, Esperens Bergamotte.

B. i. Fch. Im Baumwärterdienste werden nur jene verwendet, welche einen fünfwöchentlichen Baumwärterkurs absolvierten und mit Baumwärterzeugnisse beteilt wurden. Bei der Aufnahme in den Baumwärterkurs haben Absolventen niederösterreichischer Fachschulen den Vorzug.

H. H. in T. Der Ertrag eines Apfelbaumes im großen Durchschnitte erstreckt sich zwischen seinem zehnten und sechzigsten Lebensjahre, beträgt in seiner Gesamtheit etwa 18 q Obst, pro Jahr durchschnittlich 30 bis 40 kg.

R. A. i. W. Das erste Schneiden möchten wir unter allen Verhältnissen empfehlen, weil sonst viel zu viel Bäume beim Auspflanzen ausbleiben würden.

Digitized by Google

Von Fachlehrer Otto Brüders, Marburg a. d. D.

Der Winter ist heuer früher angekommen als sonst; mancher Obstzüchter ist dadurch mit seinen Arbeiten zurückgeblieben, welche bei günstiger Dezemberwitterung nachgeholt werden müssen. Am 24., 25. und 26. Oktober hat es hier bei uns einen heftigen andauernden Schneefall gegeben, wodurch sehr viele der noch belaubten Bäume entweder ganz niedergedrückt oder mehrerer Aeste und Zweige beraubt wurden. Aepfelbäume mit flachen Kronen, wie Kanada-Reinette, Ribston Pepping, Geflammter Kardinal haben darunter sehr zu leiden gehabt. Der Züchter sollte bei flachkronigen Sorten immer auf Erziehung kräftiger, widerstandsfähiger und möglichst aufrechtwachsender Kronenäste hinarbeiten.

Die im November nicht zu Ende geführten Arbeiten können jetzt bei geeigneter Witterung nachgeholt werden. Das im Oktober bereits begonnene Ausputzen und Auslichten der Kronen setze man fort und achte bei dieser Gelegenheit auch auf die durch den vorzeitigen Schneefall abgeknickten oder abgerissenen Aeste und Zweige, welche jetzt dicht an der Entstehungsstelle abgesägt werden müssen.

Die, unseren Bäumen so schädlichen Mistelbüsche sind am besten im Winter zu finden und zu entfernen.

Sollte man gelegentlich des Ausputzens Raupennester des Baumweißlings und des Goldafters wahrnehmen, so schneide man sie ab und verbrenne sie, lasse dieselben aber niemals achtlos unter dem Baume liegen. Findet man um junge Triebe gelegte Eierringe des Ringelspinners, so schneide man den befallenen Trieb unterhalb des Ringes ab und übergebe ihn gleichfalls dem Feuer.

Unsere Obstvorräte gehen jetzt bald zu Ende. Bei der starken Nachfrage nach Obst wird der größte Teil des Lagers bereits verkauft worden sein. Das noch lagernde Winterobst ist sorgfältig gegen Fäulnis und Frost zu schützen. Oefters muß nachgesehen werden und bei strenger Kälte sind die Fenster gut geschlossen zu halten und mit Strohmatten zu sichern.

Zum Schlusse möchte ich gerne noch eine Lanze brechen für unsere lieben Freunde und Bundesgenossen in der Vogelwelt. Besonders die in Höhlen brütenden Meisen, dann die Spechtmeisen, die Baumläufer und die Spechte bleiben uns auch im Winter treu. Sie erfreuten uns im Sommer durch ihr munteres Treiben in unseren Anlagen, wir haben auch oft beobachtet, wie fleißig nach Insekten gesucht wurde und wenn man gerecht sein will, muß man eingestehen, daß durch die emsige Tätigkeit unserer gefiederten Freunde so manche Obsternte reichlicher ausgefallen ist. Seid also auch dankbar, ihr Obstzüchter, gebt den nützlichen Vögeln Nistgelegenheit in Euren Anlagen und sorgt durch Fütterung im Winter bei Glatteis oder heftigem Schneetreiben dafür, daß die armen Tierchen nicht notleiden oder gar dem Hungertode preisgegeben werden!

Die wenige Mühe wird im nächsten Jahre reichlich belohnt werden. Als Futter gebe man feste Kuchen, welche man sich aus einem Gemisch von geriebener Semmel, Mohn, Hanfsamen, Sonnenblumenkernen und etwas Hafer zu drei Teilen, und zerlassenem Rindsfett, zu zwei Teilen, mit Leichtigkeit selbst herstellen kann. Alles wird warm durcheinandergerührt und in einem irdenem Topfe erstarren gelassen. Nach Bedarf nimmt man davon heraus und streut es auf den Futtertisch, welcher stets schneefrei gehalten werden muß.

Wissen die Vögel, wo sie geschützt werden und in der Not etwas finden, so gewöhnen sie sich sehr bald an diese Stellen und lassen sich dauernd nieder.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann R. Vernay.

Digitized by Google

Die bestens empfohlene

Obst- u. Gehölz-Baumschule W. Klenert, Graz

Inhaber: **Wilhelm Klenert**, vorm. **Klenert & Geiger**

empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Form, **Obstedelreiser, Obstwildlinge** und **Beerenobst; Alleebäume, Gehölze, Koniferen** und **Rosen; Heckenpflanzen, Spargelpflanzen** etc., etc.

Kataloge auf Verlangen.

Versand in Oesterreich-Ungarn und nach dem Ausland.

Wilhelm Geiger

Baumschule in Eggenberg bei Graz

empfiehlt:

Obstbäume, Obstwildlinge, Beerenobst, Rosen, Ziergehölze, Alleebäume, Spargel- und Erdbeerpflanzen, Edelreiser etc.

zu den billigsten Preisen, in nur schöner Qualität.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme in den besten Sorten, Obstwildlinge, Alleebäume; ferner zweijährige **Wurzelreben** von Riesling, Veltliner, Frühroten, Portugieser, einjährige Veredlungen auf Riparia und Salonis werden aus meiner Baumschule zu den billigsten Preisen abgegeben.

Josef Knapp

Langenlois, Bahnstraße 75.

Telephon 1556. **Gegründet 1882.** Telegramme: Nechvile-Telephon.

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

Franz Nechvile

WIEN, V./1. Margaretenstrasse Nr. 98

fabriziert in bekannt solidester Ausführung:

Obst- und Weinpressen und Mühlen, Maschinen und Apparate für Obstverwertung, Obst-Schälmaschinen, Obst-Waschmaschinen etc.

Peronospora-Spritze Patent „Austria“, System k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Schwefel-Zerstäuber Patent „Vindobona“.

Patent Schwefelkohlenstoff-Einspritzer „Kober“ neuester patentierter Konstruktion mit Kontrollvorrichtung.

Baumspritzen für kleine und große Betriebe.

Hopfenspritzen. **Herddarren.**

Digitized by Google

Welche Eisenmittel eignen sich zu anhaltendem länger währenden Gebrauch

Nur diejenigen, welche die Zähne nicht angreifen, den Magen nicht belästigen, leicht assimilierbar, gut bekömmlich und angenehm zu nehmen sind.

Alle diese Eigenschaften besitzt das

Hæmaticum Glausch;

dasselbe nimmt deshalb unter allen

Eisenpräparaten

die erste Stelle ein und wird deshalb von den **Aerzten aller Länder** seit Jahren als das zweckmäßigste und billigste Eisenmittel bei Appetitlosigkeit, Blutarmut, Bleichsucht, Nervenschwäche und allen Schwächezuständen, sowie in der Rekonvaleszenz nach schweren Krankheiten verordnet.

Preis einer halben Flasche, 230 g Inhalt, K 1·50, einer ganzen Flasche, 500 g Inhalt, K 2·60.

Das **Hæmaticum Glausch** ist durch jede Apotheke sowie durch das Generaldepot für Oesterreich-Ungarn, die

„Adler-Apotheke" des S. E. Kleewein in Krems bei Wien

zu beziehen.

VII. österr. Weinbau-Kongreß Krems a. d. Donau 1902. Große silb. Medaille.

Alois Hayder

Hammerwerks- und Mühlbesitzer

Altenmarkt an der Isper.

Oberdruckpresse

mit Eisenkonstruktion und Eichenholzbitt und Korb (Differential-Doppel-Hebelwerk).

System Duchscher.

Telegramm-Adresse: **Hayder, Isper.**

Anfertigung aller Gattungen:

Bauch-, Spalt- und Mühlensägen, Futterschneidemaschinen- und Strohmesser, Hacken, Schaufeln, Hauen etc.

Neueste Gattung Obstmühlen mit Schrotvorrichtung.

Beeren-, Obst- und Weinpressen in allen gewünschten Größen.

Spindl- oder Säulen-Pressen. — Holz- oder Eisenkonstruktion.

Höchste Druckkraft! **Leichtester Gang!**

Da ich keine Vorräte am Lager habe, bitte ich um frühzeitige Bestellung.

Ausgezeichnet auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen.

Winterbestellungen, lieferbar nach Belieben, werden billiger ausgeführt.

Digitized by Google

Victoria-
Baumschule
Schöllschitz
bei Brünn.

Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Obstwildlinge, Hecken- u. Waldpflanzen, Allee-Zierbäume, Ziersträucher 2c.

Kataloge auf Verlangen gratis.

Obstbäume.

Aepfel, Birnen, Marillen, Kirschen, bosnische Zwetschen, Nuß, Pflaumen, Reineclauden- Zwetschensorten hochstämmige od. Zwerg, edle Sorten mit besonderer Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse. Preise nach Stärke. Rosen, Zierbäume, Ziersträucher, Ribis, Stachelbeeren, Erdbeeren, Obstwildlinge, Akazienwildlinge, Forst- pflanzen. **Weichselpflanzen** für Weichselanlagen. — Neue hochertragreiche Kartoffelsorten, welche jedem Landwirte die höchste Rente geben, bei

Friedrich Hennings in Herrnleis,
Post- und Bahnstation Ladendorf.

Preisverzeichnisse gratis und franko. Preise billigst. Landwirtschaftliche Kasinos nach Uebereinkommen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 Pf., mit Schrift von 5 Pf. an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

Nikol. Rißling, Vegesack bei Bremen.

Mausfallen

wie sie im „Obstzüchter" beschrieben und beim Fangen der Wühlmäuse durch den n.-ö. Landes-Obstbauverein verwendet werden, sind die billigsten und die besten. **Das Stück kostet 40 Heller.** Zu beziehen bei

Franz Rainer
Eisenhandlung, **Krems a. D.**

Josef Renezeder,

Forstamtsassistent und Baumschulenbesitzer in Sankt Martin, Junkreis, Oberösterreich,

offeriert seinen sehr großen Vorrat von Obstbäumen, Obstunterlagen, Waldsetzlingen, Koniferen und sonstigen Ziersträuchern. Alles von schönster Qualität zu den billigsten Preisen. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis und franko.

Obstbaumspritzen mit Rührwerk

grosses Modell für Kupferkalkmischung zur gleichzeitigen Bespritzung mit 2 Spritzschläuchen.

OBSTBAUMSPRITZEN
für genau dosirbare Petrolemulsionen gegen Insecten

Doppelstrahliger Handzerstäubungs-Apparat mit abnehmbaren gläsernen Flüssigkeitsbehälter
PREIS 6 KRONEN

ACETYLENLATERNEN, zum Einfangen fliegender Insecten.
Wein- u. Obstpressen, mit Differential Druckwerk.
KRÜMMELMASCHINEN zum Auflockern des Presskuchens.
HYDRAULISCHE WEINPRESSEN MIT OBER- U UNTERDRUCK.
Fahrbare Hederich-Spritzen ✠ Neue drehbare Wetterkanonen.
Neuheiten in Peronosporaspritzen u. Beschwefelungsapparaten.
liefert als Specialität zu billigsten Fabrikspreisen **JG. HELLER** WIEN 1½, Praterstrasse 49

Kataloge gratis u. franco.

Die Baumschulen von G. Rütgers

in Ybbs a. d. Donau, N.-Ö.

Empfehlen ihre großen Vorräte in **Obstbäumen** aller Gattungen und Formen, Beerenobst, Erdbeerpflanzen, Spargelpflanzen, Haselnußsträucher, Zier- und Alleebäume, Ziergehölz, Rosen-Hochstämmen, niederen Rosen, Schling-, Trauer- und Monatsrosen, Koniferen, Kirschlorbeer- und Aucuba-, Stiefmütterchen-, Lilene-, Billispflanzen, alles in bekannter vorzüglicher Qualität. **Sorten- und Preisverzeichnisse stehen gratis zu Diensten.**

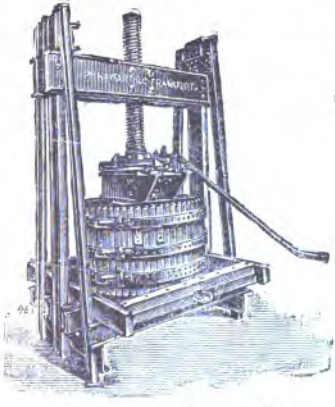
Erzherzgl. Obstbaumschule in Schönau a. d. Triesting

empfiehlt sich für den Bedarf von edel gezogenen o

Obstbäumchen aller Sorten

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons etc., zur Frühjahrs- und o o o o o Herbstanpflanzung o o o o o

Kataloge werden auf Verlangen kostenlos zugesandt.



Obstpressen Weinpressen

mit Doppeldruckwerken „HERCULES" für Handbetrieb

Hydraulische Pressen

für hohen Druck und große Leistungen

Obstmühlen, Traubenmühlen

Komplette Mostereianlagen

Fruchtsaftpressen, Beerenmühlen

Dörr-Apparate für Obst und Gemüse, Obst-Schäl- und Schneidmaschinen

Selbsttätige Patent- tragbare und fahrbare

Weingarten-, Obst-, Baum-, Hopfen- u. Hederich-Spritzen **„SYPHONIA"**

Weinberg-Pflüge fabrizieren und liefern

Ph. Mayfarth & Co.

Wien, II./1. Taborstrasse Nr. 71.

Ausführliche illustrierte Kataloge gratis. Vertreter und Wiederverkäufer erwünscht.

Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Johann N. Vernay.

Digitized by Google

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS

WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY OVERDUE.

Book Slip—10m-8,'51(6813s4)458

84014
Der Obstzüchter.
SB354
035
1905

Der Obstzüchter. SB354
035
1905

84014

Digitized by Google

Digitized by Google